

SILVERCREST®



MILK FROTHER SMA 500 E1

(DK)

MÆLKESKUMMER

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

(FR)

(BE)

MOUSSEUR À LAIT

Mode d'emploi et consignes de sécurité

(NL)

(BE)

MELKOPSCHUIMER

Handleiding en veiligheidsaanzwijzingen

(DE)

(AT)

MILCHAUFSCÄUMER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

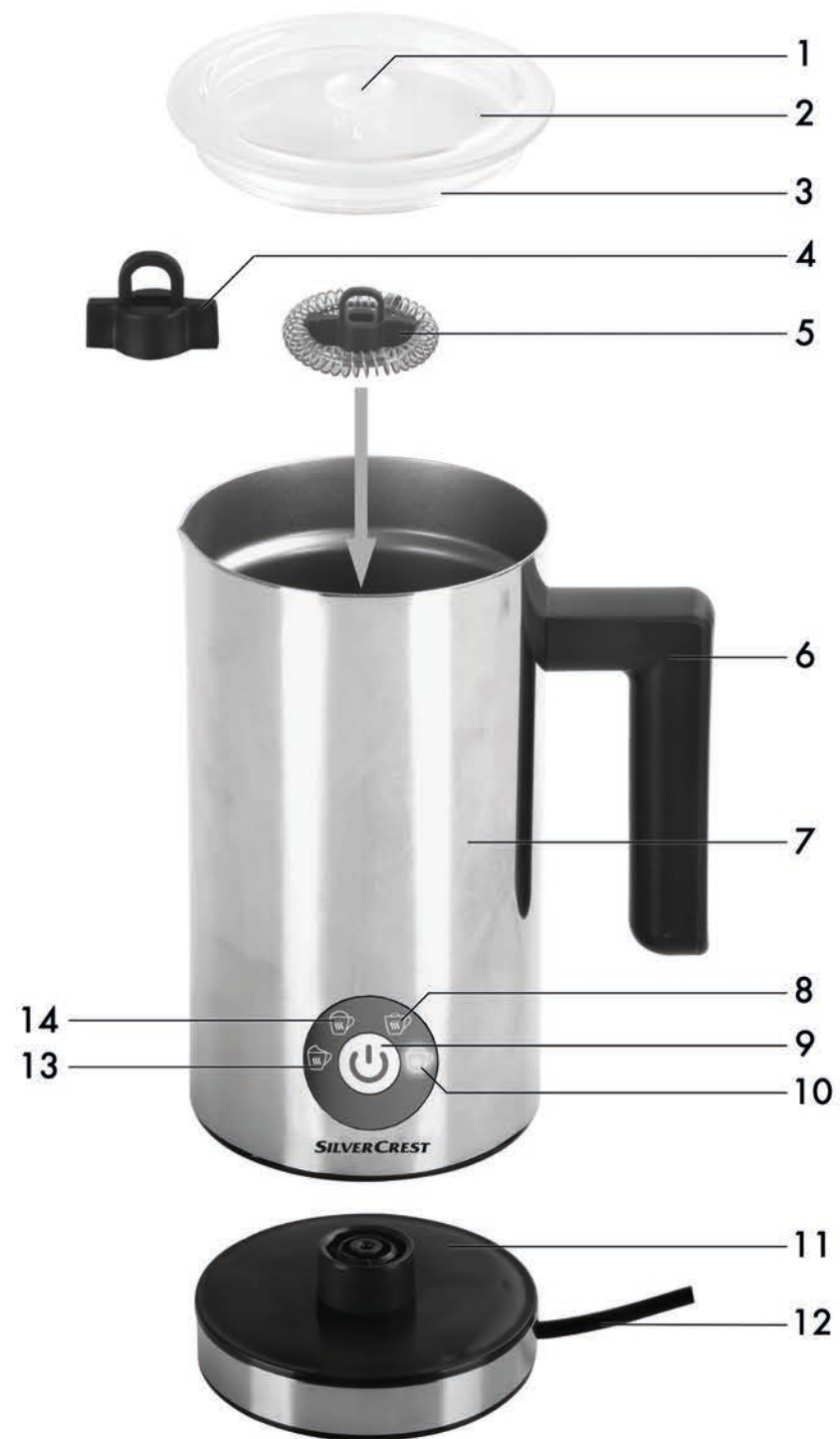
Seneste informationsopdatering - Version des informations
Datum nieuwste versie - Stand der Informationen:
05/2020 - Ident.-No.: SMA 500 E1 052020-1

IAN 337244_2001

(DK) (BE) (NL)

IAN 337244_2001

(DK) (BE) (NL)



Dansk 2

Français 22

Nederlands 46

Deutsch..... 67

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesformål.....	3
2. Leveringsomfang.....	4
3. Tekniske data	5
4. Sikkerhedsanvisninger	5
5. Ophavsret	10
6. Før ibrugtagning.....	11
7. Ibrugtagning	11
7.1 Tænd-/sluk-knappens funktioner	12
7.2 Piskerisenes (4, 5) funktion	12
7.3 Driftsarterne	12
7.4 MIN- og MAX-mærker	13
7.5 Tips til vellykket mælkeskum	13
7.6 Fremstilling af varmt mælkeskum	14
7.7 Fremstilling af koldt mælkeskum	15
7.8 Jævn og ensartet opvarmning af mælken	15
7.9 Inspiration til brug af mælkeskum	16
8. Vedligeholdelse/rengøring	17
8.1 Nem rengøring:.....	17
8.2 Grundig rengøring:	17
9. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes	18
10. Problemløsning	18
10.1 Mælkeskummeren fungerer ikke.....	18
10.2 Den påfyldte mælk kan ikke opskummes	19
11. Oplysninger om miljø og bortskaffelse	19
12. Overensstemmelsesbemærkning.....	19
13. Garantibemærkninger.....	20

Tillykke!

Med dit køb af SilverCrest mælkeskummeren SMA 500 E1, herefter kaldt mælkeskummer, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Gør dig fortrolig med mælkeskummeren, inden du bruger den første gang, og læs denne vejledning grundigt igennem. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne, og brug kun mælkeskummeren som beskrevet i denne vejledning og til de angivne formål.

Opbevar denne brugsvejledning sikkert. Sørg for at medtage al dokumentation ved overdragelse af mælkeskummeren til andre.

1. Anvendelsesformål

Denne mælkeskummer er et husholdningsapparat og er udelukkende beregnet til opvarmning/opskumning af mælk. Elkedlen må ikke bruges uden for lukkede rum eller i områder med tropisk klima. Mælkeskummeren er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Mælkeskummeren er udelukkende til privat brug i private boliger – enhver anden form for anvendelse anses for ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse. Denne mælkeskummer opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis mælkeskummeren ændres uden aftale med producenten, kan det ikke mere garanteres, at disse standarder er opfyldt. Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl som følge heraf. Benyt kun det tilbehør, der følger med fra producenten.

De i anvendelseslandet gældende love og bestemmelser skal overholdes.

2. Leveringsomfang

Tag mælkeskummeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering bedes du kontakte producenten.

- **Kande**
- **Sokkel med strømledning**
- **2 piskeris**
- **Denne brugsvejledning**

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. SilverCrest mælkeskummeren SMA 500 E1 og alle betjeningslementer er afbildet og nummereret på indersiden af omslaget. Omslagssiden kan forblive udfoldet, mens du læser de andre kapitler i brugervejledningen. Dermed har du hele tiden et overblik betjeningslementerne. Tallene henviser til følgende:

1	Holder til piskeris
2	Låg
3	Lågtætning
4	Piskeris A (til omrøring, så mælken opvarmes jævnt)
5	Piskeris B (til opskumning)
6	Håndtag
7	Kande
8	 Driftsart 3
9	Tænd-/sluk-knap
10	 Driftsart 4
11	Base
12	Strømledning
13	 Driftsart 1
14	 Driftsart 2

3. Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SMA 500 E1
Spændingsforsyning	220-240 V~, 50/60 Hz
Effektforbrug	500 W
Fyldmængde	Opskumning: maks. 150 ml Opvarmning og omrøring: maks. 300 ml
Mål (H x B x D)	ca. 20,6 x 15,0 x 10,9 cm
Vægt	i alt: ca. 940 g

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske data og design uden forudgående varsel.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager mælkeskummen i brug første gang, også selvom du er bekendt med håndteringen af elektriske apparater og husholdningsapparater. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger mælkeskummen eller giver den videre, skal denne brugsvejledning vedlægges. Den er en del af produktet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol med teksten "FARE" angiver en truende/farlig situation, som kan medføre alvorlig kvæstelse eller død, hvis den ikke forhindres.



ADVARSEL! Dette symbol angiver vigtige anvisninger til sikker drift af mælkeskummen og beskyttelse af brugeren.



FARE! Dette symbol angiver farer for sundheden, der kan omfatte livsfare og/eller tingskader som følge af elektrisk stød.



Forsigtig, varm overflade!

FARE! Dette symbol advarer mod kvæstelser/forbrændinger i forbindelse med varme overflader.



Dette symbol angiver produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er efterprøvet, og som i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning EF 1935/2004 er sundhedsmæssigt ufarlige ved kontakt med fødevarer.



Dette symbol angiver andre oplysninger om emnet.



Standbytilstand

Forudsigelig forkert brug

- Kanden (7) må kun opvarmes med den dertil beregnede base (11). Kanden må aldrig stilles på en kogeplade til opvarmning og må kun anvendes med den medfølgende base (brug ikke basen fra en anden mælkeskummer).
- Brug ikke kanden (7) til andre væsker end mælk.
- Brug altid frisk mælk. Mælk, der har stået længere tid i kanden (7), må ikke drikkes.
- Mælk, der er blevet kold, må ikke opvarmes igen. Gammel mælk skal altid kasseres.

Mælkeskummeren må ikke bruges med en ekstern tidsudkobler eller et separat fjernbetjeningssystem.



FARE! Personssikkerhed

- Denne mælkeskummer kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af mælkeskummeren og forstår den dermed forbundne risiko.
- Børn må ikke lege med mælkeskummeren.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år må ikke have adgang til mælkeskummeren og strømledningen (12).



FARE! Emballage er ikke egnet som legetøj til børn. Børn må ikke lege med plasticposerne. Der er risiko for kvælning.

Opbevar mælkeskummeren uden for børns rækkevidde.

Generelle sikkerhedsanvisninger



FARE for forbrænding

- Kanden (7) må ikke berøres umiddelbart efter brug. Hold og bær altid kanden (7) i håndtaget (6).
- Under opvarmningen af mælken kan der strømme varm damp ud. Pas på, at du ikke bliver forbrændt. Bær i givet fald grillhandsker. Drej kanden (7) således, at dampen strømmer ud i retningen væk fra dig.
- Efter brug af elkedlen er der stadig restvarme på varmeelementets overflade.
- Rengør først kanden (7), når den er helt afkølet.

- Kanden (7) må maks. fyldes op til de indvendige MAX-mærker. Hvis du hælder mælk i op over MAX-mærkerne, kan mælken koge over og forårsage forbrænding og tingskade.
- Brug kun mælkeskummen med påsat låg (2). I modsat fald kan mælken løbe over og forårsage forbrænding og tingskade.
- Tag ikke låget (2) af, mens mælkeskummen er i brug.
- Rengør kanden (7) indvendigt med varmt vand, opvaskemiddel og et vaskeskind eller med den bløde side af en opvaskesvamp. En blød opvaskebørste kan også benyttes til rengøringen. Hårnakkede mælkerester bør sættes i blød i varmt sæbelud først. Til sidst skylles kanden (7) grundigt med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel fjernes.



ADVARSEL om tingskade

- Kanden (7) må kun anvendes med den tilhørende base (11).
- Stil aldrig genstande på basen (11).
- Brug kun mælkeskummen på en jævn, stabil og ildfast overflade. Hvis mælkeskummen ikke står på en jævn flade, kan den vælte og forårsage tingskade og evt. forbrænding.
- Lad aldrig mælkeskummen være uden opsyn, når den er tændt.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten, når mælkeskummen er uden opsyn.



FARE for elektrisk stød

- Strømledningen (12) må ikke beskadiges. Du må aldrig selv udskifte et beskadiget strømledning (12) – henvend dig i stedet til kundeservice (se kapitlet "Garantibemærkninger"). Hvis strømledningen (12) er beskadiget, er der risiko for elektrisk stød.
- Hvis nettilslutningsledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så farer undgås.
- Basen (11) må aldrig åbnes – den indeholder ikke nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Hvis basen åbnes, er der risiko for elektrisk stød.
- Hvis du konstaterer udvikling af røg eller usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks slukke mælkeskummen og trække strømstikket ud af stikdåsen. I givet fald må mælkeskummen ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Hvis ladyshaveren brænder, skal du undgå at indånde røgen. Hvis du kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp. Indånding af røg kan være sundhedsskadeligt.
- Vær sikker på, at strømledningen (12) ikke kan beskadiges af skarpe kanter eller varme overflader.
- Sørg for, at strømledningen (12) ikke kommer i klemme eller trykkes.
- Mælkeskummen skal afbrydes fra strømnettet, når den ikke er under opsyn, før den samles eller skilles ad, og inden den rengøres.

- Træk kun i strømstikket – aldrig i strømledningen (12) – for at trække strømstikket ud af stikkontakten.
- Hvis du konstaterer synlige skader på mælkeskummen eller strømledningen (12), skal du straks slukke mælkeskummen, trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice (se kapitlet "Garantibemærkninger").
- Basen (11) må kun sluttes til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt med en netspænding, der svarer til specifikationerne på mærkaten. Stikkontakten skal fortsat være let tilgængelig efter tilslutningen, så strømstikket hurtigt kan trækkes ud i nødstilfælde.
- Der må ikke løbe væske på apparatets stikforbindelse.
- Basen (11) eller kanden (7) må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hvis der trænger væske ind i basen (11), skal du straks trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice (se kapitlet "Garantibemærkninger").



FARE for brand

Kanden (7) skal mindst fyldes med mælk op til det indvendige MIN-mærke. Hvis du hælder for lidt mælk i, er der risiko for brand på grund af overophedning.

5. Ophavsret

Alt indhold i denne brugsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for brugeren som informationskilde. Kopiering eller mangfoldiggørelse af data og oplysninger er forbudt uden ophavsmandens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også enhver form for kommerciel brug af indhold og data. Tekst og illustrationer er i overensstemmelse med det tekniske niveau, vi var bekendt med på trykkesidspunktet. Forbehold for ændringer.

6. Før ibrugtagning

Tag mælkeskummen SMA 500 E1 og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontrollér, at leveringen er komplet. Fjern beskyttelsesfolien fra alle dele – det er meget vigtigt også at fjerne "ILAG"-mærkaten inde i kanden (7). Emballagen skal holdes uden for børns rækkevidde og bortskaffes på miljørigtig vis.

7. Ibrugtagning

Før du tilbereder mælk til indtagelse første gang, skal du rengøre mælkeskummen for at fjerne støv og eventuelle emballagerester. Foretag rengøringen som beskrevet i kapitlet "Vedligeholdelse/rengøring".



FARE for elektrisk stød

Sørg for, at basen (11) ikke kommer i berøring med vand. Livsfare på grund af elektrisk stød.



ADVARSEL – risiko for forbrænding

Brug kun mælkeskummen med påsat låg (2).

Efter brug af elkedlen er der stadig restvarme på varmeelementets overflade.



ADVARSEL – risiko for tilskadekomst

Brug altid frisk mælk. Drik ikke mælk, der har stået i kanden (7) i længere tid.



Bemærk:

Hvis du løfter kanden (7) op fra basen (11) under brug, slås tilberedningen automatisk fra. Sæt igen kanden (7) ned på basen (11), og start tilberedningen igen med tænd-/sluk-knappen (9).



Når piskeriset (4, 5) ikke er i brug, opbevares det nemt i holderen (1). Denne er placeret på undersiden af låget (2).

Ledningsholder

På undersiden af basen (11) er der en integreret ledningsholder. Du kan således selv tilpasse strømledningens (12) længde efter dine behov.

Når du ikke bruger mælkeskummen, kan du reducere ledningslængden til et minimum.



- Vikl strømledningen (12) af ledningsholderen på undersiden af basen (11) modsat pilens retning.
- Stil basen (11) på en jævn, skridsikker og tør overflade. Bemærk, at strømledningen (12) skal føres i udsparingen til ledningen på undersiden af basen (11) for at sikre, at elkedlen står stabilt.



ADVARSEL

Hvis strømledningen (12) ikke føres i udsparingen til ledningen på undersiden af basen (11), står basen (11) og kanden (7) ikke stabilt.

7.1 Tænd-/sluk-knappens funktioner

Driftsarten for mælkeskummen vælges med tænd-/sluk-knappen (9).

Tryk på tænd-/sluk-knappen (9), indtil symbolet (8, 10, 13, 14) for den ønskede driftsart blinker. Når der ikke har været trykket på tænd-/sluk-kontakten (9) i ca. 3 sekunder, begynder den valgte driftsart (8, 10, 13, 14) at lyse vedvarende og starter.

Når programmet i den valgte driftsart er afsluttet, slukkes mælkeskummen automatisk.

Varigheden af programmet afhænger af den valgte driftsart og den påfyldte væskemængde.

7.2 Piskerisenes (4, 5) funktion



Bemærk, at mælken kan brænde på, hvis mælkeskummen anvendes uden piskeris (4, 5).

Piskeris A (4)		Omrøring
Piskeris B (5)		Opskumning

7.3 Driftsarterne

Mælkeskummen har 4 forskellige driftsarter. I driftsart 1 kan der fremstilles to forskellige mælkeprodukter ved brug af forskellige piskeris (4, 5).

Vælg driftsart efter den type mælkeskum, du vil lave.

Driftsart 1

	maks. 150 ml 	Varmt og fast skum Vælg denne driftsart for at få varmt mælkeskum med en fast konsistens.
--	--	---

Driftsart 1

	maks. 300 ml 	Opvarm og omrør mælk Vælg denne driftsart for at opvarme mælk.
--	--	--

Driftsart 2

	maks. 150 ml 	Varmt og cremet skum Vælg denne driftsart for at få varmt, cremet og finporet mælkeskum.
--	--	--

Driftsart 3

	maks. 150 ml 	Opvarm mælk med lidt skum Vælg denne driftsart for at få varmt, cremet og finporet mælkeskum med mere flydende mælkeandel.
--	--	--

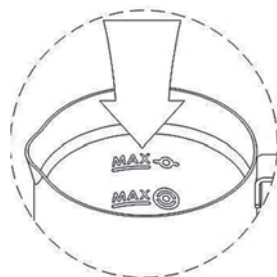
Driftsart 4

	maks. 150 ml 	Kold opskumning Vælg denne driftsart for at få koldt, cremet mælkeskum.
--	--	---

7.4 MIN- og MAX-mærker

Kanden (7) er på indersiden forsynet med tre mærker.

- **MIN**-mærket (ikke vist) angiver den mindste påfyldningsmængde.
- Det **nederste MAX**-mærke angiver den maksimale påfyldningsmængde ved anvendelse af **piskeris B** (5).
- Det **øverste MAX**-mærke angiver den maksimale påfyldningsmængde ved anvendelse af **piskeris A** (4).



Bemærk, at skumkvaliteten afhænger af den anvendte mælk og kan være meget forskellig.

- Vi anbefaler, at der anvendes komælk. Andre mælketyper reagerer forskelligt ved opskumning. Det kan derfor forekomme, at mælken løber over.
- Mælk med en fedtandel på 3,5 % er optimal. Skummetmælk kan ikke så nemt opskummes.
- Mælken skal være afkølet.

- Prøv aldrig at opskumme mælken igen, hvis du ikke synes den er vellykket. Mælken kan i givet fald brænde på.
- Hvis du synes, at mælkeskummet er for flydende, anbefaler vi, at du lader det stå i ca. 30 sekunder. Så kan den flydende mælk synke til bunds, og mælkeskummet får en bedre konsistens.

7.6 Fremstilling af varmt mælkeskum

- Stik piskeris B (5) helt ind i drivakslen indvendigt i kanden (7).
- Tag kanden (7) af basen (11), og hæld mælk i mindst til **MIN**-mærket inde i kanden (7). Ved opskumning øges mælkens volumen. For at forhindre, at mælkeskummet løber over, må der kun fyldes mælk på til det nederste **MAX**-mærke.
- Sæt låget (2) på kanden (7).
- Sæt kanden (7) på basen (11).

Du kan fremstille 3 varianter af varmt mælkeskum som beskrevet i kapitel 7.3:

- Vælg driftsart 1 med tænd-/sluk-knappen (9). Symbolet for driftsart 1 (13) blinker, og efter ca. 3 sekunder begynder piskeriset B (5) at dreje. Dermed starter fremstillingen af mælkeskum.

eller

- Vælg driftsart 2 med tænd-/sluk-knappen (9). Symbolet for driftsart 2 (14) blinker, og efter ca. 3 sekunder begynder piskeriset B (5) at dreje. Dermed starter fremstillingen af mælkeskum.

eller

- Vælg driftsart 3 med tænd-/sluk-knappen (9). Symbolet for driftsart 3 (8) blinker, og efter ca. 3 sekunder begynder piskeriset B (5) at dreje. Dermed starter fremstillingen af mælkeskum.
- Når mælkeskummet er færdigt, slås mælkeskummeren automatisk fra, og symbolet for den valgte driftsart (8, 13, 14) blinker og slukker efter kort tid.



Du kan til enhver tid standse tilberedningen ved kortvarigt at trykke på tænd-/sluk-knappen (9).

- Vent ca. 30 sekunder, indtil den mælk, der stadig er flydende, er sunket til bunds i kanden (7).
- Løft kanden (7) af basen (11), tag låget (2) af, og anvend den varme mælk til det ønskede formål.
- Vent 2-3 minutter, før du igen bruger mælkeskummeren.

7.7 Fremstilling af koldt mælkeskum

- Stik piskeris B (5) helt ind i drivakslen indvendigt i kanden (7).
- Tag kanden (7) af basen (11), og hæld mælk i mindst til **MIN**-mærket inde i kanden (7). Ved opskumning øges mælkens volumen. For at forhindre, at mælkeskummet løber over, må der kun fyldes mælk på til det nederste **MAX**-mærke.
- Sæt låget (2) på kanden (7).
- Sæt kanden (7) på basen (11).
- Vælg driftsart 4 med tænd-/sluk-knappen (9). Symbolet for driftsart 4 (10) blinker, og efter ca. 3 sekunder begynder piskeriset B (5) at dreje. Dermed starter fremstillingen af mælkeskum.
- Når mælkeskummet er færdigt, slås mælkeskummeren automatisk fra, og symbolet for den valgte driftsart (10) blinker og slukker efter kort tid.



Du kan til enhver tid standse tilberedningen ved kortvarigt at trykke på tænd-/sluk-knappen (9).

- Vent ca. 30 sekunder, indtil den mælk, der stadig er flydende, er sunket til bunds i kanden (7).
- Løft kanden (7) af basen (11), tag låget (2) af, og anvend den varme mælk til det ønskede formål.

7.8 Jævn og ensartet opvarmning af mælken

- Stik piskeris A (4) helt ind i drivakslen indvendigt i kanden (7).
- Tag kanden (7) af basen (11), og hæld mælk i mindst til **MIN**-mærket inde i kanden (7). For at undgå, at den varme mælk løber over, må der maks. påfyldes mælk op til det øverste **MAX**-mærke.
- Sæt låget (2) på kanden (7).
- Sæt kanden (7) på basen (11).
- Vælg driftsart 1 med tænd-/sluk-knappen (9). Symbolet for driftsarten 1 (13) blinker, og efter ca. 3 sekunder begynder piskeriset A (4) at dreje, hvorved der opnås en jævn og ensartet opvarmning.
- Når mælken er varm, slås mælkeskummeren automatisk fra, og symbolet for den valgte driftsart (13) blinker og slukker efter kort tid.



Du kan til enhver tid standse tilberedningen ved kortvarigt at trykke på tænd-/sluk-knappen (9).

- Løft kanden (7) af basen (11), tag låget (2) af, og anvend den varme mælk til det ønskede formål.
- Vent 2-3 minutter, før du igen bruger mælkeskummeren.

7.9 Inspiration til brug af mælkeskum

Du kan bruge frisklavet mælkeskum til mange forskellige drikke.

Nedenfor finder du nogle opskriftsforslag, du kan prøve:

Wiener Melange

Friskbrygget kaffe

Varm mælk

Mælkeskum

Hæld lige dele friskbrygget sort kaffe og varm mælk i en stor kop op til ca. 1 cm fra kanten af koppen. Hæld nu det frisklavede mælkeskum på.

Latte Macchiato

150 ml mælk til mælkeskummet

1 portion espresso (25-30 ml)

Lav frisk mælkeskum af mælken, og hæld det i et Latte Macchiato-glas, som skal være 3/4 fyldt. Hæld derefter forsigtigt og langsomt en portion espresso i mælkeskummet. Hæld en dobbelt portion espresso i, hvis kaffen skal være stærkere. Når det gøres rigtigt, samles espressoen i midten. Nederst ligger den flydende mælk, mens drikken topes af et tykt lag mælkeskum. Hvis der er mælkeskum tilovers, og der er nok plads i glasset, kan man forsigtigt fylde op med skummet.

Carajillo - den spanske variant af kaffe med spiritus

1 kop espresso

1 cl cognac eller rom

1 - 2 cl æggelikør

1 toppet tsk. fint rørsukker

Mælkeskum

Rør espresso og cognac sammen, og opløs rørsukkeret deri. Hæld æggelikøren i et tilstrækkeligt stort glas, og lad derefter espressoen glide over en ske ned i æggelikøren. På den måde får man to lag i glasset. Fyld glasset op med frisklavet mælkeskum.

Kaffe med nødde-nougatcreme

1 kop friskbrygget kaffe

2 tsk. nødde-nougatcreme

Mælkeskum

Rør nødde-nougatcremen direkte i den friskbryggede kaffe, mens kaffen stadig er meget varm. Hæld det frisklavede mælkeskum på.

Hvis man gerne vil have drikken lidt stærk, kan man røre lidt chilipulver i kaffen og drysse lidt på mælkeskummet.

Held og lykke med tilberedningen!

8. Vedligeholdelse/rengøring



FARE for elektrisk stød

Træk strømstikket ud af stikkontakten, inden basen (11) rengøres. I modsat fald er der fare for elektrisk stød.

Undgå at hælde eller sprøjte væske på basen (11), og nedsæk den aldrig i vand eller andre væsker. I modsat fald er der fare for elektrisk stød og brand som følge af kortslutning.



FARE for forbrænding

Vent, indtil kanden (7) er helt afkølet, før du rengør den. I modsat fald kan du blive forbrændt.



ADVARSEL om tingskade

Undlad at bruge skuremidler eller ætsende rengøringsmidler samt rengøringsredskaber, der kan lave ridser (f.eks. skuresvampe af metal). I modsat fald kan mælkeskummen blive beskadiget.

Kanden (7) må under ingen omstændigheder rengøres under rindende vand. Sørg for, at der ikke trænger vand ind i kanden (7) nedefra eller via betjeningsfeltet under rengøringen!



Mælkeskummen (7) og tilbehørsdelene må ikke rengøres i opvaskemaskinen, da mælkeskummen og delene kan blive ødelagt!



Ideelt foretages rengøringen umiddelbart efter afkøling af kanden (7), så mælkeresterne ikke tørrer ind og sætter sig fast.

8.1 Nem rengøring:

- Lad det brugte piskeris (4, 5) sidde i.
- Fyld vand i kanden (7) – vær opmærksom på MIN- og MAX-mærkerne – og sæt låget (2) på.
- Lad så mælkeskummen køre i ca. 30 sekunder.
- Skyl derefter kanden (7) med rigelige mængder rent vand, og skyl låget (2) under rindende vand.

8.2 Grundig rengøring:

- Træk strømledningen (12) ud af stikkontakten.
- Tag det brugte piskeris (4, 5) af.
- Rengør kanden (7) indvendigt med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Brug en svamp eller en blød klud. Sørg især for at fjerne mælkerester på drivakslen og i området omkring den. Skyl derefter kanden (7) med rigelige mængder rent vand.
- Træk lågtætningen (3) af låget (2), og rengør begge dele i mildt opvaskevand. Skyl efter med rent vand, tør begge dele grundigt af, og skub lågtætningen (3) op på låget (2).

- Rengør piskerisene A og B (4, 5) i mildt opvaskevand, og skyl dem med rent vand.
- Skyl derefter kanden (7) med rigelige mængder rent vand, og skyl låget (2) under rindende vand.
- Rengør overfladerne, basen (11) og strømledningen (12) med en blød, let fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel ved hårdnakket snavs.

Aftør derefter alle dele grundigt.



ADVARSEL om tingskade

Efter rengøringen og før mælkeskummen bruges igen er det meget vigtigt at sikre, at kontaktområdet på undersiden af kanden (7) er helt tørt og fri for rester af opvaskemiddel. Hvis det ikke er tilfældet, kan der ske kortslutning, når kanden (7) sættes på basen (11), hvilket forårsager en defekt i mælkeskummen.

9. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

Når mælkeskummen ikke bruges i længere tid ad gangen, skal den opbevares på et tørt og rent sted.

- Gør mælkeskummen grundigt ren før opbevaring (som beskrevet i ovenstående kapitel).
- Vikl strømledningen (12) op på ledningsholderen under basen (11) i pilens retning, og opbevar mælkeskummen et sikkert og støvfrit sted.

10. Problemløsning

Hvis mælkeskummen på et tidspunkt ikke fungerer, som den plejer, kan du prøve at følge nedenstående råd for at løse problemet. Hvis problemet fortsat opstår, bedes du kontakte vores hotline (se kapitlet "Garantibemærkninger").

10.1 Mælkeskummen fungerer ikke

- Strømskikket er ikke tilsluttet. Sæt strømskikket i en stikkontakt.
- Stikkontakten er defekt. Undersøg, om mælkeskummen fungerer, når du bruger en anden stikkontakt, som med sikkerhed virker.
- Mælkeskummen er ikke tændt. Tryk på tænd-/sluk-knappen (9) for at tænde mælkeskummen.
- Mælkeskummen er overophedet, og overophedningssikringen forhindrer, at den kan tændes. I givet fald lyser symbolerne for driftsarten (8, 13, 14) konstant. Vent, indtil mælkeskummen er afkølet. Fyld mælk i mælkeskummen mindst op til MIN-mærket for at undgå denne fejl. Tag kortvarigt kanden (7) af basen (11).
- Det indsatte priskeris (4, 5) roterer ikke. Drivakslen til piskeriset er muligvis tilklistret af mælkerester. Træk strømskikket ud, og fyld lidt lunkent vand i kanden (7). Lad vandet indvirke på mælkeresterne i et stykke tid, og prøv derefter at dreje drivakslen nogle omdrejninger med hånden. Hæld derefter vandet ud. Mælkeskummen bør nu igen fungere.

10.2 Den påfyldte mælk kan ikke opskummes

- Kontrollér, om piskeris B (5) er indsat. Sæt i givet fald piskeris B (5) ind.
- Det indsatte piskeris B (5) sidder ikke rigtigt fast i drivakslen. Skub piskeris B (5) helt ind i drivakslen.
- Bemærk, at skumkvaliteten afhænger af den anvendte mælk og kan være meget forskellig. Se kapitlet „7.5 Tips til vellykket mælkeskum“.

11. Oplysninger om miljø og bortskaffelse



For apparater, der er mærket med dette symbol, gælder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes adskilt fra husholdningsaffald på de dertil indrettede offentlige anlæg. Når du bortskaffer det gamle apparat korrekt, undgår du at beskadige miljøet og dit eget helbred. Ønsker du yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat, skal du kontakte de lokale myndigheder, affaldskontoret eller den forretning, hvor du købte apparatet.



Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballeringsmaterialet. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.



Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning:



1–7: Kunststoffer / 20–22: Papir og pap / 80–98: Kompositmaterialer.

12. Overensstemmelsesbemærkning



Dette produkt opfylder kravene i gældende europæiske og nationale direktiver. Overensstemmelsen er dokumenteret. De relevante erklæringer og dokumenter findes hos producenten.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale retningslinjer for Republikken Serbien.

Hele EU-overensstemmelseserklæringen kan hentes på følgende link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/337244_2001.pdf

13. Garantibemærkninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.

- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 337244_2001



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Table des matières

1. Utilisation conforme.....	23
2. Contenu de la livraison	24
3. Caractéristiques techniques	25
4. Consignes de sécurité	25
5. Droits d'auteur	31
6. Avant la mise en service	31
7. Mise en service	32
7.1 Fonctions de l'interrupteur ON/OFF	33
7.2 Fonction des fouets (4,5)	33
7.3 Modes de fonctionnement	33
7.4 Repères « MIN » et « MAX »	34
7.5 Conseils pour obtenir une mousse parfaite	34
7.6 Formation de mousse de lait chaude.....	35
7.7 Formation de mousse de lait froide.....	36
7.8 Réchauffage du lait de manière uniforme	36
7.9 Suggestions d'utilisation de la mousse de lait	37
8. Entretien/nettoyage	38
8.1 Nettoyage simple :	38
8.2 Nettoyage minutieux :	38
9. Entreposage en cas de non-utilisation	39
10. Résolution des problèmes.....	39
10.1 Le mousser à lait ne fonctionne pas	39
10.2 Le lait utilisé ne mousse pas	40
11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets.....	40
12. Remarques relatives à la conformité	41
13. Informations concernant la garantie	41

Félicitations !

Grâce à l'achat de votre mouseur à lait SilverCrest SMA 500 E1 (ci-après désigné par « mouseur à lait ») vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

Avant la première mise en service du mouseur à lait, mettez-vous en confiance en lisant attentivement le présent mode d'emploi. Veuillez notamment respecter les consignes de sécurité et n'utiliser le mouseur à lait que dans les domaines d'application décrits et indiqués dans le présent mode d'emploi.

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de transfert du mouseur à lait à un tiers.

1. Utilisation conforme

Ce mouseur à lait est un appareil électroménager qui doit être exclusivement utilisé pour chauffer du lait ou former une mousse de lait. Il ne doit en aucun cas être employé hors des espaces fermés et dans des régions climatiques tropicales. Le mouseur à lait n'est pas prévu pour une utilisation en entreprise ou pour une exploitation commerciale. Il ne doit être utilisé qu'à titre privé dans une zone résidentielle ; aucune autre utilisation n'est admise. Ce mouseur à lait est conforme à toutes les normes et directives applicables en matière de conformité CE. En cas de modification du mouseur à lait effectuée sans l'accord du fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages ou problèmes pouvant résulter d'une telle situation. Utilisez uniquement les accessoires livrés par le fabricant.

Veuillez respecter les réglementations et la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de la livraison

Sortez le mouseur à lait et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.

- **Récipient**
- **Socle avec câble d'alimentation**
- **2 fouets**
- **Le présent mode d'emploi**

Le présent mode d'emploi est doté d'une enveloppe pliable. Une illustration chiffrée du mouseur à lait SilverCrest SMA 500 E1 et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne de l'enveloppe. Vous pouvez laisser cette page de couverture dépliée pendant que vous lisez un autre chapitre du mode d'emploi. Vous pouvez ainsi repérer à tout moment l'élément de commande concerné. Les chiffres désignent les éléments suivants :

1	Support à fouets
2	Couvercle
3	Joint d'étanchéité du couvercle
4	Fouet A (mélange pour réchauffer uniformément)
5	Fouet B (forme la mousse de lait)
6	Poignée
7	Récipient
8	 Mode de fonctionnement 3
9	Interrupteur ON/OFF
10	 Mode de fonctionnement 4
11	Base
12	Câble d'alimentation
13	 Mode de fonctionnement 1
14	 Mode de fonctionnement 2

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SMA 500 E1
Alimentation	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	500 W
Capacité de remplissage	Formation de mousse : max. 150 ml Réchauffage et mélange : max. 300 ml
Dimensions (L x h x p)	env. 20,6 x 15,0 x 10,9 cm
Poids	total : env. 940 g

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent être soumises à des modifications sans avertissement préalable.

4. Consignes de sécurité

Préalablement à la première utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes et respecter tous les avertissements, même si la manipulation d'appareils électroniques et électroménagers vous est familière. Conservez ce mode d'emploi soigneusement en vue d'une consultation ultérieure. Si vous vendez ou confiez l'appareil à une autre personne, vous devez absolument lui fournir le présent mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Signification des symboles utilisés



DANGER ! Ce symbole, avertissant d'un « DANGER », désigne une situation à caractère dangereux qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures graves, voire présenter un danger de mort.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole indique des consignes importantes pour un fonctionnement en toute sécurité du mousser à lait et pour la protection de l'utilisateur.



DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques pour la santé pouvant aller jusqu'à un danger de mort et/ou des dommages matériels résultant d'un choc électrique.



Attention, surface chaude !

DANGER ! Ce symbole vous avertit des risques de blessure/brûlure que pourraient entraîner les surfaces chaudes.



Ce symbole désigne des produits, dont la composition physique et chimique a été testée et déclarés inoffensifs pour la santé en ce qui concerne le contact avec des aliments, conformément au règlement CE 1935/2004.



Ce symbole attire l'attention sur des informations complémentaires sur le sujet.



Mode veille

Mauvais usage prévisible

- Chauffez le récipient (7) exclusivement à l'aide de la base (11) prévue à cet effet. Ne le posez en aucun cas sur une plaque chauffante en vue de le chauffer et n'utilisez aucune base autre que celle fournie avec le mousser à lait.
- Utilisez le récipient (7) exclusivement pour le lait, et non pas pour d'autres liquides.
- Utilisez toujours du lait frais. Ne consommez pas le lait s'il est resté un long moment dans le récipient (7).
- Ne réchauffez pas le lait s'il a déjà été chauffé auparavant. De manière générale, ne conservez pas le lait s'il est trop vieux.

Le moussEUR à lait ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.



DANGER ! Sécurité des personnes

- Ce moussEUR à lait peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou informés de l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent ainsi les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le moussEUR à lait.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et qu'ils sont supervisés lors de l'exécution de la tâche.
- Veuillez tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart du moussEUR à lait et du câble d'alimentation (12).



DANGER ! L'emballage ne constitue pas un jouet pour enfant. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Ils pourraient s'étouffer.

Conservez le moussEUR à lait hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



RISQUE de brûlures

- Ne touchez en aucun cas l'enveloppe du récipient (7) pendant et immédiatement après l'utilisation. Tenez ou soulevez le récipient (7) exclusivement au moyen de la poignée (6).

- Lorsque le lait est chaud, de la vapeur très chaude est susceptible de s'échapper. Veillez à ne pas vous brûler. Si besoin, portez des gants de cuisine. Faites pivoter le récipient (7) de manière à ce que la vapeur ne soit pas orientée dans votre direction.
- Après l'utilisation, la surface de l'élément chauffant possède encore un peu de chaleur résiduelle.
- Nettoyez le récipient (7) uniquement lorsqu'il a totalement refroidi.
- Remplissez le récipient (7) au maximum jusqu'au repère « MAX » qui se situe sur la face interne. Si vous dépassez ce repère, le lait peut déborder et entraîner des brûlures ou l'endommagement de l'appareil.
- Faites fonctionner le mousser à lait uniquement lorsque le couvercle (2) est en place. Dans le cas contraire, du lait pourrait sortir du récipient et entraîner des brûlures ou l'endommagement de l'appareil.
- Ne soulevez pas le couvercle (2) pendant que le mousser à lait est en marche.
- Nettoyez l'intérieur du récipient (7) avec de l'eau de chaude, du détergent et une lavette éponge ou le côté doux d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez également utiliser une brosse à vaisselle douce. Au préalable, vous devez faire tremper les traces de lait tenaces dans de l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez abondamment le récipient (7) avec de l'eau claire afin d'éliminer complètement les restes de détergent.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

- Le récipient (7) doit être utilisé exclusivement sur la base (11) fournie avec l'appareil.
- Ne placez aucun objet sur la base (11).
- Faites fonctionner le mousser à lait uniquement sur une surface plane, stable et réfractaire. Si le mousser à lait n'est pas placé sur une surface plane, il pourrait se renverser et causer des dommages matériels et éventuellement des brûlures.
- Ne laissez jamais le mousser à lait sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Débranchez la fiche secteur de la prise lorsque vous vous éloignez du mousser à lait.



RISQUE de choc électrique

- Le câble d'alimentation (12) ne doit pas être endommagé. Ne remplacez jamais un câble d'alimentation (12) endommagé, adressez-vous plutôt au service client (voir chapitre « Informations concernant la garantie »). Il y a un risque d'électrocution lorsque le câble d'alimentation (12) est endommagé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier de la base (11) car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Il y a un risque d'électrocution lorsque le boîtier est ouvert.

- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, éteignez immédiatement le moussEUR à lait et débrancheZ la fiche secteur de la prise. Si vous vous trouvez dans l'une de ces situations, n'utilisez plus le moussEUR à lait tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation (12) ne peut pas être endommagé par des bords tranchants ou points chauds.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation (12) n'est pas pincé ou coincé.
- En l'absence de surveillance, le moussEUR à lait doit être débranché du secteur avant toute opération d'assemblage, de démontage ou de nettoyage.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise, tirez uniquement sur la fiche et non pas sur le câble d'alimentation (12).
- Suite à la constatation de dommages visibles sur le moussEUR à lait ou le câble d'alimentation (12), éteignez immédiatement le moussEUR à lait, débrancheZ la fiche secteur de la prise et contactez le service client (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).
- Ne raccordez la base (11) qu'à une prise de courant correctement installée, facilement accessible et dont la tension correspond à l'indication fournie sur la plaque signalétique. Après le raccordement, la fiche secteur doit toujours être facilement accessible pour que vous puissiez la débrancher rapidement en cas d'urgence.

- Aucun liquide ne doit entrer en contact avec la fiche de raccordement de l'appareil.
- Ne plongez en aucun cas la base (11) ou le récipient (7) entièrement dans de l'eau ou tout autre liquide. Si vous constatez la présence de liquide sur la base (11), débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise et contactez le service client (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).



RISQUE d'incendie

Remplissez de lait le récipient (7) au minimum jusqu'au repère « MIN » qui se situe sur la face interne. Il y a un risque d'incendie si la quantité de lait n'est pas suffisante.

5. Droits d'auteur

Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Cette disposition s'applique également en cas d'utilisation commerciale des contenus et données. Le texte et les illustrations sont conformes à l'état de la technique lors de l'impression. Sous réserve de modifications.

6. Avant la mise en service

Sortez le mousser à lait SMA 500 E1 et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez tous les films de protection et surtout l'autocollant « ILAG » qui se trouve à l'intérieur du récipient (7). Conservez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

7. Mise en service

Nettoyez le mouseur à lait avant de l'utiliser pour la première fois afin d'en ôter la poussière et les potentiels débris d'emballage. Pour ce faire, reportez-vous aux instructions du chapitre

« Entretien/nettoyage ».



RISQUE de choc électrique

Tenez la base (11) éloignée de toute source d'eau. Il existe un danger de mort par électrocution.



AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE

Faites fonctionner le mouseur à lait uniquement lorsque le couvercle (2) est en place. Après l'utilisation, la surface de l'élément chauffant possède encore un peu de chaleur résiduelle.



AVERTISSEMENT - risque de blessure

Utilisez toujours du lait frais. Ne consommez pas le lait s'il est resté un long moment dans le récipient (7).



Veuillez prendre en considération ce qui suit :

Si vous soulevez le récipient (7) de la base (11) pendant le fonctionnement, le processus de préparation du lait s'arrête automatiquement. Repositionnez le récipient (7) sur la base (11) et redémarrez le processus de préparation du lait à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9).



Le fouet (4, 5) qui n'est pas utilisé peut rester dans le support à fouets (1) sans problème. Ce dernier se trouve en dessous du couvercle (2).

Range-cordon

Un range-cordon intégré se trouve en dessous de la base (11). Il vous permet de régler la longueur du câble d'alimentation (12) en fonction de vos conditions locales.

Lorsque vous n'utilisez pas le mouseur à lait, il est possible de réduire à un minimum la longueur du câble.



- Déroulez le câble d'alimentation (12) se trouvant sous la base (11) dans le sens inverse de la flèche.
- Placez la base (11) sur une surface plane, non glissante et sèche. Ce faisant, assurez-vous que le câble d'alimentation (12) passe bien par la fente prévue à cet effet sous la base (11), afin de garantir une bonne stabilité.



AVERTISSEMENT

Si nous ne passons pas le câble d'alimentation (12) par la fente prévue à cet effet située sous la base (11), la base (11) et le récipient (7) ne seront pas stables.

7.1 Fonctions de l'interrupteur ON/OFF

La position de l'interrupteur ON/OFF (9) détermine le mode de fonctionnement du mousser à lait.

Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF (9) jusqu'à ce que le symbole (8, 10, 13, 14) du mode de fonctionnement souhaité clignote. Si aucune pression n'est exercée sur l'interrupteur ON/OFF (9) pendant environ trois secondes, le mode de fonctionnement sélectionné (8, 10, 13, 14) reste allumé en continu et démarre.

Une fois le programme du mode de fonctionnement sélectionné terminé, le mousser à lait s'éteint automatiquement.

La durée du programme dépend du mode de fonctionnement sélectionné et de la quantité de liquide ajoutée.

7.2 Fonction des fouets (4,5)



Veuillez noter que le lait risque de brûler si vous utilisez le mousser à lait sans fouet (4, 5).

Fouet A (4)		Remuer
Fouet B (5)		Former la mousse

7.3 Modes de fonctionnement

Le mousser à lait dispose de quatre modes de fonctionnement. Le mode de fonctionnement 1 permet de créer deux produits laitiers différents grâce aux fouets (4, 5).

Sélectionnez le mode de fonctionnement correspondant le plus à vos besoins.

Mode de fonctionnement 1

	max. 150 ml	Mousse chaude et ferme Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait à la fois chaude et consistante.
--	--------------------	--

Mode de fonctionnement 1

	max. 300 ml	Réchauffer et mélanger du lait Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour faire chauffer du lait.
--	--------------------	--

Mode de fonctionnement 2

	max. 150 ml	Mousse chaude et crémeuse
	Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait à la fois chaude, crémeuse et homogène.	

Mode de fonctionnement 3

	max. 150 ml	Réchauffer du lait avec peu de mousse
	Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait à la fois chaude, crémeuse, homogène et davantage liquide.	

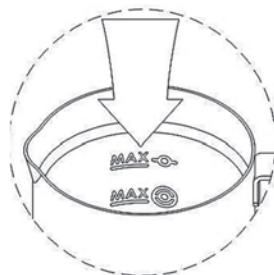
Mode de fonctionnement 4

	max. 150 ml	Mousse froide
	Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait à la fois crémeuse et froide.	

7.4 Repères « MIN » et « MAX »

Trois repères se trouvent sur la face interne du récipient (7).

- Le repère « **MIN** » (non représenté) indique le niveau de remplissage minimal.
- Le repère « **MAX** » **du bas** indique le niveau de remplissage maximal pour l'utilisation du **fouet B** (5).
- Le repère « **MAX** » **du haut** indique le niveau de remplissage maximal pour l'utilisation du **fouet A** (4).



7.5 Conseils pour obtenir une mousse parfaite



Notez que la qualité de la mousse dépend de la qualité du lait utilisé et peut fortement varier.

- Nous recommandons l'utilisation de lait de vache. Les autres types de lait se comportent différemment lors du processus de formation de mousse. Cela peut entraîner le débordement de la mousse de lait.

- Dans l'idéal, utilisez un lait contenant 3,5 % de matières grasses. Le lait écrémé ne mousse pas très bien.
- Le lait utilisé doit être bien frais.
- N'essayez en aucun cas de faire mousser le lait une seconde fois si la mousse obtenue la première fois ne vous convient pas. Le lait pourrait brûler.
- Si la mousse obtenue est trop liquide, nous vous recommandons de la laisser reposer environ 30 secondes. Ce laps de temps permet au lait liquide de couler vers le bas et à la mousse de se densifier.

7.6 Formation de mousse de lait chaude

- Insérez le fouet B (5) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement se situant à l'intérieur du récipient (7).
- Retirez le récipient (7) de la base (11) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne. Lorsque le lait mousse, il gagne en volume. Afin d'éviter tout débordement de la mousse de lait, le récipient ne doit être rempli que jusqu'au repère **MAX** du bas.
- Placez le couvercle (2) sur le récipient (7).
- Placez le récipient (7) sur la base (11).

Vous pouvez former trois sortes de mousse de lait chaude, comme décrit au chapitre 7.3 :

- Sélectionnez le mode de fonctionnement 1 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 1 (13) clignote et le fouet B (5) commence à tourner après environ 3 secondes. La mousse commence alors à se former.

ou

- Sélectionnez le mode de fonctionnement 2 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 2 (14) clignote et le fouet B (5) commence à tourner après environ 3 secondes. La mousse commence alors à se former.

ou

- Sélectionnez le mode de fonctionnement 3 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 3 (8) clignote et le fouet B (5) commence à tourner après environ 3 secondes. La mousse commence alors à se former.

- Dès que la mousse de lait est formée, le mousser à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (8, 13, 14) clignote et s'éteint quelques instants après.



Vous pouvez stopper à tout moment le processus de préparation du lait en appuyant brièvement sur l'interrupteur ON/OFF (9).

- Attendez environ 30 secondes afin que le lait qui est encore liquide coule vers le bas et se dépose au fond du récipient (7).
- Soulevez le récipient (7) de la base (11), retirez le couvercle (2) et utilisez la mousse de lait au gré de vos envies.
- Attendez 2 à 3 minutes avant d'utiliser de nouveau le mousser à lait.

7.7 Formation de mousse de lait froide

- Insérez le fouet B (5) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement se situant à l'intérieur du récipient (7).
- Retirez le récipient (7) de la base (11) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne. Lorsque le lait mousse, il gagne en volume. Afin d'éviter tout débordement de la mousse de lait, le récipient ne doit être rempli que jusqu'au repère **MAX** du bas.
- Placez le couvercle (2) sur le récipient (7).
- Placez le récipient (7) sur la base (11).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement 4 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 4 (10) clignote et le fouet B (5) commence à tourner après environ 3 secondes. La mousse commence alors à se former.
- Dès que la mousse de lait est formée, le mousser à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (10) clignote et s'éteint quelques instants après.



Vous pouvez stopper à tout moment le processus de préparation du lait en appuyant brièvement sur l'interrupteur ON/OFF (9).

- Attendez environ 30 secondes afin que le lait qui est encore liquide coule vers le bas et se dépose au fond du récipient (7).
- Soulevez le récipient (7) de la base (11), retirez le couvercle (2) et utilisez la mousse de lait au gré de vos envies.

7.8 Réchauffage du lait de manière uniforme

- Insérez le fouet A (4) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement à l'intérieur du récipient (7).
- Retirez le récipient (7) de la base (11) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne. Afin d'éviter tout débordement de lait chaud, le récipient ne doit être rempli que jusqu'au repère **MAX** du haut.
- Placez le couvercle (2) sur le récipient (7).
- Placez le récipient (7) sur la base (11).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement 1 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 1 (13) clignote et le fouet A (4) commence à tourner après environ 3 secondes, ce qui garantit un réchauffage uniforme.
- Dès que le lait est chaud, le mousser à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (13) clignote et s'éteint quelques instants après.



Vous pouvez stopper à tout moment le processus de préparation du lait en appuyant brièvement sur l'interrupteur ON/OFF (9).

- Soulevez le récipient (7) de la base (11), retirez le couvercle (2) et utilisez le lait chaud au gré de vos envies.
- Attendez 2 à 3 minutes avant d'utiliser de nouveau le mousser à lait.

7.9 Suggestions d'utilisation de la mousse de lait

Vous pouvez utiliser la mousse fraîchement formée dans diverses boissons.

Vous trouverez ci-dessous quelques recettes à reproduire :

Mélange viennois

Café frais

Lait chaud

Mousse de lait

Versez du café noir frais et du lait chaud à quantité égale dans une grande tasse en laissant 1 cm d'espace libre jusqu'au rebord. Remplissez l'espace restant avec la mousse de lait fraîchement formée.

Latte Macchiato

150 ml de lait pour la mousse de lait

1 expresso (25 - 30 ml)

Formez une mousse fraîche à partir du lait et versez-la dans un verre à Latte Macchiato jusqu'à ce qu'il soit rempli aux trois quarts. Versez ensuite l'expresso très doucement dans la mousse de lait. Les amateurs de boissons plus corsées peuvent verser deux expressos. Dans l'idéal, l'expresso forme une couche centrale. Le lait liquide reste au fond du verre tandis qu'une épaisse couche de mousse de lait couronne l'ensemble de la boisson. Si le verre n'est pas totalement rempli et qu'il vous reste de la mousse de lait, vous pouvez la verser en douceur sur le dessus de la boisson.

Carajillo - le café à l'espagnole

1 tasse d'expresso

1 cl de brandy ou de rhum

1 - 2 cl d'advocaat

1 cuillère à café bombée de sucre roux fin

Mousse de lait

Mélanger l'expresso et le brandy et y diluer le sucre roux. Versez la liqueur d'œufs dans un verre assez grand puis y déposer très doucement l'expresso à l'aide d'une cuillère. Deux couches se créent. Remplissez l'espace restant avec la mousse de lait fraîchement formée.

Café à la crème noix-nougat

1 tasse de café frais

2 cuillères à café bombées de crème noix-nougat

Mousse de lait

Versez la crème noix-nougat dans le café frais tant qu'il est encore très chaud puis mélanger le tout. Remplissez l'espace restant avec la mousse de lait fraîchement formée.

Si vous préférez les boissons plus corsées, vous pouvez ajouter une pincée de poudre de piment dans le café ainsi que sur la mousse.

À vous de jouer !

8. Entretien/nettoyage



RISQUE de choc électrique

Avant le nettoyage de la base (11), débranchez la fiche secteur de la prise. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution.

Ne versez ou ne projetez aucun liquide sur la base (11) et ne la plongez en aucun cas entièrement dans de l'eau ou tout autre liquide. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution ou d'incendie dû à des courts-circuits.



RISQUE de brûlures

Veillez attendre que le récipient (7) soit totalement froid avant de procéder au nettoyage. Sinon vous vous exposez à un risque de brûlure.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

Pour effectuer le nettoyage, n'utilisez aucun détergent abrasif ou caustique, ni d'objets abrasifs (p. ex. des éponges métalliques). Sinon, le mousseur à lait peut être endommagé.

Ne nettoyez jamais le récipient (7) à l'eau courante. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du récipient (7) par le dessous ou en traversant le champ de commande lors du nettoyage.



Le mousseur à lait (7) et ses accessoires ne doivent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle ; cela les endommagerait de manière irréversible.



Dans l'idéal, procédez au nettoyage dès que le récipient (7) a refroidi pour éviter que les restes éventuels de lait n'aient le temps de sécher.

8.1 Nettoyage simple :

- Laissez le fouet utilisé (4, 5) en place.
- Remplissez le récipient (7) d'eau en tenant compte des repères MIN et MAX et placez le couvercle (2) sur le récipient (7).
- Faites fonctionner le mousseur à lait pendant environ 30 secondes.
- Enfin, rincez abondamment le récipient (7) à l'eau claire puis rincez le couvercle (2) en le passant sous le filet d'eau.

8.2 Nettoyage minutieux :

- Débrancher le câble d'alimentation (12) de la prise.
- Retirez le fouet utilisé (4, 5).
- Nettoyez l'intérieur du récipient (7) à l'eau chaude légèrement savonneuse. Pour ce faire, utilisez une éponge ou un tissu doux. Assurez-vous de bien éliminer les résidus de lait qui se trouvent sur et autour de l'axe d'entraînement du fouet. Enfin, rincez abondamment le récipient (7) à l'eau claire.
- Retirez le joint d'étanchéité (3) du couvercle (2) et nettoyez-les à l'aide d'une eau légèrement savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez méticuleusement les deux éléments avant de repositionner le joint (3) sur le couvercle (2).

- Nettoyez les fouets A et B (4, 5) à l'aide d'une eau légèrement savonneuse puis rincez-les à l'eau claire.
 - Enfin, rincez abondamment le récipient (7) à l'eau claire puis rincez le couvercle (2) en le passant sous le filet d'eau.
 - Nettoyez les surfaces extérieures, la base (11) et le câble d'alimentation (12) à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Utilisez un détergent doux pour les tâches plus tenaces.
- Séchez bien toutes les pièces.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

Après le nettoyage et avant toute nouvelle utilisation, veillez à ce que la zone de contact de la partie inférieure du récipient (7) soit absolument sèche et dénuée de traces de détergent. Le mousser à lait pourrait subir un court-circuit et être endommagé lorsque vous posez le récipient (7) sur la base (11).

9. Entreposage en cas de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le mousser à lait pendant une longue période, conservez-le dans un endroit sûr, sec et propre.

- Avant d'entreposer l'appareil, procédez à un nettoyage minutieux, tel qu'expliqué au chapitre précédent.
- Enroulez le câble d'alimentation (12) dans le sens de la flèche autour du range-cordon situé sous la base (11) et rangez le mousser à lait dans un endroit sûr et à l'abri de la poussière.

10. Résolution des problèmes

Si votre mousser à lait venait à ne plus fonctionner comme d'habitude, essayez d'abord de résoudre le problème à l'aide des instructions suivantes. Si le problème persiste après avoir respecté les indications suivantes, contactez notre hotline (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).

10.1 Le mousser à lait ne fonctionne pas

- La fiche secteur n'est pas branchée. Branchez la fiche secteur dans une prise.
- La prise est défectueuse. Essayez de brancher le mousser à lait à une autre prise dont vous savez qu'elle fonctionne.
- Le mousser à lait ne se met pas en marche. Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF (9) afin de mettre en route le mousser à lait.
- Le mousser à lait surchauffe, ce qui empêche sa mise en marche. Si c'est le cas, les symboles du mode de fonctionnement (8, 13, 14) restent allumés de manière durable. Veuillez attendre que le mousser à lait soit froid. Versez du lait au minimum jusqu'au repère « MIN » qui se situe à l'intérieur du mousser à lait pour éviter cette erreur. À présent, retirez le récipient (7) de la base (11).
- Le fouet inséré (4, 5) ne tourne pas. Il se peut que l'axe d'entraînement du fouet colle à cause de résidus de lait. Débranchez la fiche secteur et versez un peu d'eau tiède dans le récipient

(7). Laissez l'eau agir quelques minutes, puis faites tourner plusieurs fois l'axe d'entraînement du fouet avec la main. Videz l'eau. Le mousser à lait devrait désormais fonctionner à nouveau.

10.2 Le lait utilisé ne mousse pas

- Vérifiez que le fouet B (5) est bien inséré. Le cas échéant, insérez-le.
- Le fouet B (5) inséré ne reste pas fixé sur l'axe d'entraînement du fouet. Insérez le fouet B (5) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement du fouet.
- Notez que la qualité de la mousse dépend de la qualité du lait utilisé et peut fortement varier. Voir le chapitre « 7.5 Conseils pour obtenir une mousse parfaite »

11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets



Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.



L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.



Veuillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante :

1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites

12. Remarques relatives à la conformité



Ce produit est conforme aux dispositions des directives européennes et nationales en vigueur. La conformité a été démontrée. Les déclarations de conformité et documents correspondants sont disponibles auprès du fabricant.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.

Le document intégral de la déclaration de conformité UE est disponible au téléchargement sous le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/337244_2001.pdf

13. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un

avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 337244_2001



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service



Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 337244_2001



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften.....	47
2. Inhoud van de verpakking	48
3. Technische specificaties	49
4. Veiligheidsinformatie	49
5. Auteursrecht	55
6. Voor de ingebruikname.....	55
7. Ingebruikname	55
7.1 De functies van de aan/uit-knop.....	56
7.2 De functie van de garde (4, 5)	56
7.3 De standen	57
7.4 MIN- en MAX-markeringen.....	58
7.5 Tips voor het maken van mooi, stevig melkschuim.....	58
7.6 Warm melkschuim maken.....	58
7.7 Koud melkschuim maken	59
7.8 Melk gelijkmatig verwarmen	59
7.9 Ideeën voor het gebruik van melkschuim	61
8. Onderhoud/reiniging	62
8.1 Eenvoudige reiniging:.....	62
8.2 Grondige reiniging:.....	62
9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is	63
10. Probleemoplossing.....	63
10.1 De melkopschuimer werkt niet	63
10.2 De melk wordt niet opgeschuimd	64
11. Milieu-informatie en afvalverwijdering	64
12. Conformiteitsnotities.....	64
13. Garantiebepalingen	65

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest melkopschuimer SMA 500 E1, hierna melkopschuimer genoemd, heeft u gekozen voor een hoogwaardig product.

Leer de melkopschuimer voor de eerste ingebruikname kennen en lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen en gebruik de melkopschuimer alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven en voor de vermelde toepassingsgebieden.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig ook alle documentatie wanneer u de melkopschuimer aan derden overdraagt.

1. Gebruik volgens de voorschriften

Deze melkopschuimer is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en dient uitsluitend voor het verwarmen en opschuimen van melk. Het apparaat mag niet buiten besloten ruimten en niet in tropische klimaatzones worden gebruikt. Deze melkopschuimer is niet bedoeld voor zakelijk of commercieel gebruik. Gebruik de melkopschuimer uitsluitend voor privédoeleinden in het huishouden. Elk ander gebruik is niet volgens de voorschriften. Deze melkopschuimer voldoet aan alle normen en richtlijnen die samenhangen met de CE-conformiteit. Wanneer er een verandering wordt aangebracht aan de melkopschuimer die niet door de fabrikant is goedgekeurd, wordt de overeenstemming met deze normen niet langer gegarandeerd. De fabrikant sluit iedere aansprakelijkheid voor schade of storingen als gevolg van een dergelijke verandering uit. Gebruik uitsluitend accessoires die door de fabrikant zijn meegeleverd.

Houd u aan de voorschriften en wetten in het land van gebruik.

2. Inhoud van de verpakking

Neem de melkopschuimer en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de leverancier, indien de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

- **Kan**
- **Voet met netsnoer**
- **2 gardes**
- **Deze gebruiksaanwijzing**

Deze gebruiksaanwijzing is voorzien van een uitklapbare omslag. Op de binnenzijde van de omslag staan de SilverCrest melkopschuimer SMA 500 E1 en alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. U kunt de omslag uitgeklaapt houden terwijl u de volgende hoofdstukken van de gebruiksaanwijzing leest. Op die manier kunt u steeds refereren aan de afbeelding van onderdelen. De cijfers hebben de volgende betekenis:

1	Gardehouder
2	Deksel
3	Dekselafdichting
4	Garde A (roeren voor gelijkmatige verwarming)
5	Garde B (opschuimen)
6	Handvat
7	Kan
8	 Stand 3
9	Schakelaar Aan/uit
10	 Stand 4
11	Voet
12	Netsnoer
13	 Stand 1
14	 Stand 2

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SMA 500 E1
Voeding	220-240 V~, 50/60 Hz
Energieverbruik	500 W
Vulhoeveelheid	opschuimen: max. 150 ml Verwarmen en roeren: max. 300 ml
Afmetingen (h x b x d)	ca. 20,6 x 15,0 x 10,9 cm
Gewicht	Totaal: ca. 940 g

De technische specificaties en het design kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

4. Veiligheidsinformatie

Lees voor ingebruikname van de melkopschuimer de volgende aanwijzingen nauwkeurig door en neem alle waarschuwingen in acht, ook als u vertrouwd bent met elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u deze later nog eens kunt raadplegen. Wanneer u de melkopschuimer verkoopt of aan iemand anders doorgeeft, dient u deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. Deze maakt deel uit van de melkopschuimer.

Toelichting op de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit symbool, met het woord "Gevaar" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, tot ernstig letsel of zelfs de dood kan leiden.



WAARSCHUWING! Dit symbool duidt op belangrijke informatie voor veilig gebruik van de melkopschuimer en ter bescherming van de gebruiker.



GEVAAR! Dit symbool markeert risico's voor de gezondheid, tot en met levensgevaar en/of materiële schade, door een elektrische schok.



Pas op, heet oppervlak!

GEVAAR! Dit symbool waarschuwt voor letsel / verbrandingen in verband met hete oppervlakken van de melkopschuimer.



Dit symbool kenmerkt producten waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en waarvan is gebleken dat deze overeenkomstig de eisen van de verordening EG 1935/2004 geen schadelijke gevolgen opleveren bij contact met levensmiddelen.



Dit symbool verwijst naar overige informatie met betrekking tot de veiligheid.



Stand-bymodus

Voorzienbaar misbruik

- Verwarm de kan (7) uitsluitend op de hiervoor ontwikkelde voet (11). Verwarm de kan in geen geval op een kookplaat en gebruik ook geen voet van een andere melkopschuimer.
- Gebruik de kan (7) niet voor andere vloeistoffen dan melk.
- Gebruik altijd verse melk. Consumeer geen melk die gedurende langere tijd in de kan (7) heeft gestaan.
- Verwarm afgekoelde melk niet opnieuw. Gooi oude melk altijd weg.

De melkopschuimer mag niet worden gebruikt met een timer of een aparte afstandsbediening.



GEVAAR! Veiligheid van personen

- Deze melkopschuimer mag door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, mits dit onder toezicht gebeurt of zij over het veilige gebruik van de melkopschuimer geïnstrueerd zijn en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met de melkopschuimer spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht op hen wordt gehouden.
- Kinderen die jonger dan 8 jaar zijn dienen uit de buurt van de melkopschuimer en het netsnoer (12) te worden gehouden.



GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.

Berg de melkopschuimer buiten het bereik van kinderen op.

Algemene veiligheidsaanwijzingen



GEVAAR voor verbranding

- Raak de behuizing van de kan (7) tijdens en direct na het verwarmen/opschuimen niet aan. Pak de kan (7) altijd aan het handvat (6) vast.
- Bij het verwarmen van melk kan hete damp ontstaan. Let op dat u zich niet verbrandt. Draag eventueel ovenwanten. Draai de kan (7) zo dat de damp van u af is gericht.
- Na gebruik heeft het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.

- Reinig de kan (7) alleen wanneer deze volledig is afgekoeld.
- Vul de kan (7) maximaal tot de MAX-markeringen aan de binnenkant. Wanneer er te veel melk in de kan wordt geschonken, kan deze overkoken en brandwonden en materiële schade veroorzaken.
- Gebruik de melkopschuimer uitsluitend met deksel (2). om te voorkomen dat er melk uitspat en brandwonden en materiële schade veroorzaakt.
- Verwijder het deksel (2) niet terwijl de melkopschuimer melk verwarmt/opschuimt.
- Reinig de kan (7) van binnen met heet water, afwasmiddel en een schoonmaakdoek of de zachte kant van een schuursponsje. U kunt ook een zachte afwasborstel gebruiken voor de reiniging. Hardnekkige melkresten moet u van tevoren laten inweken in een warme zeepoplossing. Spoel de kan (7) hierna grondig uit met schoon water om de resten van het afwasmiddel volledig te verwijderen.



WAARSCHUWING voor materiële schade!

- De kan (7) mag uitsluitend met de bijbehorende voet (11) worden gebruikt.
- Plaats geen voorwerpen op de voet (11).
- Gebruik de melkopschuimer alleen op een vlak, stevig, vuurvast oppervlak. Als de melkopschuimer niet op een vlak oppervlak staat, kan deze omkiepen en materiële schade en onder bepaalde omstandigheden ook brandwonden veroorzaken.
- Laat de ingeschakelde melkopschuimer niet zonder toezicht achter.

- Trek de stekker uit het stopcontact als er geen toezicht op de melkopschuimer is.



GEVAAR door elektrische schokken

- Het netsnoer (12) mag niet beschadigd zijn. Vervang nooit zelf een beschadigd netsnoer (12), maar wend u tot de klantenservice (zie het hoofdstuk "Garantie bepalingen"). Bij een beschadigd netsnoer (12) bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Open de behuizing van de voet (11) niet; deze bevat geen onderdelen die onderhoud vereisen. Bij een geopende behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Schakel de melkopschuimer direct uit indien u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. Trek de stekker uit het stopcontact. In deze gevallen mag de melkopschuimer niet meer worden gebruikt voordat deze door een vakman is gecontroleerd. Adem nooit rook in van een mogelijk brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid.
- Zorg ervoor dat het netsnoer (12) niet beschadigd kan raken door scherpe randen of hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat het netsnoer (12) niet bekneeld raakt of platgedrukt wordt.

- Trek de stekker van de melkschuimer altijd uit het stopcontact als er geen toezicht is en voordat u deze in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt.
- Trek de stekker nooit aan het netsnoer (12) uit het stopcontact, maak houdt altijd de stekker zelf vast.
- Schakel de melkopschuimer direct uit indien de melkopschuimer of het netsnoer (12) zichtbaar beschadigd zijn. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice (zie het hoofdstuk "Garantiebepalingen").
- Sluit de voet (11) alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat u in noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding druppelen.
- Dompel de voet (11) of de kan (7) nooit onder in water of andere vloeistoffen. Indien er vloeistof in de voet (11) terechtkomt, moet u de stekker direct uit het stopcontact trekken en contact opnemen met de klantenservice (zie het hoofdstuk "Garantiebepalingen").



BRANDGEVAAR

Vul de kan (7) minimaal tot de MIN-markering aan de binnenkant met melk. Als u te weinig melk gebruikt, ontstaat er brandgevaar door oververhitting.

5. Auteursrecht

De inhoud van deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd en wordt uitsluitend als informatiebron aan de lezer beschikbaar gesteld. Het kopiëren of vermenigvuldigen van gegevens en informatie is niet toegestaan zonder de uitdrukkelijke, schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor het commerciële gebruik van de inhoud en gegevens. De tekst en afbeeldingen zijn technisch correct bij het ter perse gaan. Wijzigingen voorbehouden.

6. Voor de ingebruikname

Neem de melkopschuimer SMA 500 E1 en alle accessoires uit de verpakking en controleer of alles compleet is. Verwijder alle beschermfolie en de ILAG-sticker aan de binnenkant van de kan (7). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het milieuvriendelijk af.

7. Ingebruikname

Voordat u de eerste keer melk voor consumptie bereidt, moet u de melkopschuimer reinigen om stof en eventuele resten van het verpakkingsmateriaal te verwijderen. Volg hiervoor de aanwijzingen in het hoofdstuk "Onderhoud/reiniging".



GEVAAR door elektrische schokken

Zorg ervoor dat de voet (11) niet in contact met water komt. Dit levert levensgevaar als gevolg van elektrische schokken op.



WAARSCHUWING - Verbrandingsgevaar

Gebruik de melkopschuimer uitsluitend met deksel (2).

Na gebruik heeft het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.



WAARSCHUWING - gevaar voor persoonlijk letsel

Gebruik altijd verse melk. Consumeer geen melk die gedurende langere tijd in de kan (7) heeft gestaan.



Let op:

Wanneer u de kan (7) tijdens het verwarmen/opschuimen van de voet (11) neemt, stopt de bereiding automatisch. Zet de kan (7) weer op de voet (11) en start de bereiding opnieuw met de aan/uit-knop (9).



U kunt de garde (4, 5) die niet wordt gebruikt gemakkelijk in de gardehouder (1) opbergen. Deze bevindt zich aan de onderkant van het deksel (2).

Kabelspoel

Op de onderzijde van de voet (11) bevindt zich een ingebouwde kabelspoel. Daarmee kunt u de lengte van het netsnoer (12) aan de omstandigheden ter plaatse aanpassen.

Als u de melkopschuimer niet gebruikt, kunt u er de lengte van het snoer tot een minimum mee beperken.



- Wikkel het netsnoer (12) op de onderzijde van de voet (11) in de tegenovergestelde richting van de pijl af.
- Zet de voet (11) op een vlakke, slipvrije en droge ondergrond. Let erop dat het netsnoer (12) door de speciaal hiervoor aangebrachte uitsparing in de onderzijde van de voet (11) moet worden geleid om ervoor te zorgen dat de voet stevig staat.



WAARSCHUWING

Als het netsnoer (12) niet door de speciaal hiervoor aangebrachte uitsparing in de voet (11) wordt geleid, staan de voet (11) en de kan (7) niet stabiel.

7.1 De functies van de aan/uit-knop

Met de aan/uit-knop (10) kunt u de stand van de melkopschuimer kiezen.

Druk net zo vaak op de aan/uit-knop (9) tot het pictogram van de gewenste stand (8, 10, 13, 14) knippert. Als er ongeveer 3 seconden niet op de aan/uit-knop (9) wordt gedrukt, blijft het pictogram van de gekozen stand (8, 10, 13, 14) branden en start het apparaat.

Nadat het programma van de geselecteerde stand is afgelopen, schakelt de melkopschuimer vanzelf uit.

De duur van het programma is afhankelijk van de geselecteerde stand en de hoeveelheid vloeistof.

7.2 De functie van de garde (4, 5)



Let op: als de melkopschuimer zonder garde (4, 5) wordt gebruikt, kan de melk aanbranden.

Garde A (4)		Roeren
Garde B (5)		Opschuimen

7.3 De standen

De melkopschuimer beschikt over 4 verschillende standen. In stand 1 kunnen met verschillende gades (4, 5) twee verschillende melkproducten worden gemaakt.

Kies de stand die het beste past bij uw gewenste eindresultaat.

Stand 1

	max. 150 ml 	Warm, stevig schuim Kies deze stand voor stevig warm melkschuim.
--	--	--

Stand 1

	max. 300 ml 	Melk opwarmen en roeren Kies deze stand om melk te verwarmen.
--	--	---

Stand 2

	max. 150 ml 	Warm, zacht schuim Kies deze stand voor zacht warm melkschuim met een fijne structuur.
--	--	--

Stand 3

	max. 150 ml 	Melk opwarmen met weinig schuim Kies deze stand voor zacht warm melkschuim met een fijne structuur en meer vloeibare melk.
--	---	--

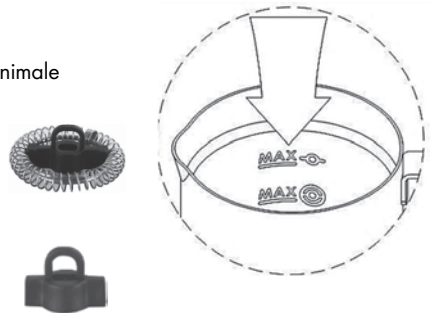
Stand 4

	max. 150 ml 	Koud opschuimen Kies deze stand voor zacht koud melkschuim.
--	--	---

7.4 MIN- en MAX-markeringen

In de kan (7) zijn drie markeringen aangebracht.

- De markering **MIN** (niet afgebeeld) geeft de minimale vulhoeveelheid aan.
- De **onderste** markering **MAX** geeft de maximale vulhoeveelheid bij gebruik van **garde B** (5) aan.
- De **bovenste** markering **MAX** geeft de maximale vulhoeveelheid bij gebruik van **garde A** (4) aan.



7.5 Tips voor het maken van mooi, stevig melkschuim



Houd er rekening mee dat de schuimkwaliteit afhangt van de gebruikte melk en sterk kan variëren.

- We raden het gebruik van koemelk aan. Andere soorten melk gedragen zich anders tijdens het opschuimen. Hierdoor kan de melkopschuimer overlopen.
- Gebruik bij voorkeur melk met een vetgehalte van 3,5%. Magere melk laat zich minder goed opschuimen.
- De melk moet goed gekoeld zijn.
- Probeer de melk niet nog een keer op te schuimen als het melkschuim niet goed is gelukt. De melk kan dan aanbranden.
- Als u het melkschuim te vloeibaar vindt, raden we aan het circa 30 seconden te laten staan. De vloeibare melk kan dan naar beneden zakken en het melkschuim wordt steviger.

7.6 Warm melkschuim maken

- Schuif garde B (5) tot de aanslag op de aandrijfas in de kan (7).
- Neem de kan (7) van de voet (11) en vul deze minimaal tot de **MIN**-markering aan de binnenkant van de kan (7) met melk. Door het opschuimen neemt het volume van de melk toe. Om overlopen van het melkschuim te voorkomen, mag de kan niet verder dan tot aan de onderste **MAX**-markering worden gevuld.
- Plaats het deksel (2) op de kan (7).
- Plaats de kan (7) op de voet (11).

U kunt warm melkschuim maken in 3 varianten, zoals beschreven in hoofdstuk 7.3.

- Kies stand 1 met de aan/uit-knop (9). Het pictogram van stand 1 (13) knippert en na ongeveer 3 seconden begint garde B (5) te draaien. De melkschuimbereiding begint.

of

- Kies stand 2 met de aan/uit-knop (9). Het pictogram van stand 2 (14) knippert en na ongeveer 3 seconden begint garde B (5) te draaien. De melkschuimbereiding begint.

of

- Kies stand 3 met de aan/uit-knop (9). Het pictogram van stand 3 (8) knippert en na ongeveer 3 seconden begint garde B (5) te draaien. De melkschuimbereiding begint.
- Zodra het melkschuim klaar is, wordt de melkopschuimer automatisch uitgeschakeld. Het pictogram van de gekozen stand (8, 13, 14) knippert en gaat vervolgens uit.



U kunt de bereiding op elk gewenst moment stoppen door kort op de aan/uit-knop (9) te drukken.

- Wacht circa 30 seconden, zodat nog vloeibare melk tot onderin de kan (7) kan zakken.
- Neem de kan (7) van de voet (11), verwijder het deksel (2) en gebruik het melkschuim naar wens.
- Wacht 2 tot 3 minuten voordat u de melkopschuimer opnieuw gebruikt.

7.7 Koud melkschuim maken

- Schuif garde B (5) tot de aanslag op de aandrijfas in de kan (7).
- Neem de kan (7) van de voet (11) en vul deze minimaal tot de **MIN**-markering aan de binnenkant van de kan (7) met melk. Door het opschuimen neemt het volume van de melk toe. Om overlopen van het melkschuim te voorkomen, mag de kan niet verder dan tot aan de onderste **MAX**-markering worden gevuld.
- Plaats het deksel (2) op de kan (7).
- Plaats de kan (7) op de voet (11).
- Kies stand 4 met de aan/uit-knop (9). Het pictogram van stand 4 (10) knippert en na ongeveer 3 seconden begint garde B (5) te draaien. De melkschuimbereiding begint.
- Zodra het melkschuim klaar is, wordt de melkopschuimer automatisch uitgeschakeld. Het pictogram van de gekozen stand (10) knippert en gaat vervolgens uit.



U kunt de bereiding op elk gewenst moment stoppen door kort op de aan/uit-knop (9) te drukken.

- Wacht circa 30 seconden, zodat nog vloeibare melk tot onderin de kan (7) kan zakken.
- Neem de kan (7) van de voet (11), verwijder het deksel (2) en gebruik het melkschuim naar wens.

7.8 Melk gelijkmatig verwarmen

- Schuif garde A (4) tot de aanslag op de aandrijfas in de kan (7).
- Neem de kan (7) van de voet (11) en vul deze minimaal tot de **MIN**-markering aan de binnenkant van de kan (7) met melk. Om overlopen tijdens het verwarmen van de melk te voorkomen, mag de kan niet verder dan tot aan de bovenste **MAX**-markering worden gevuld.

- Plaats het deksel (2) op de kan (7).
- Plaats de kan (7) op de voet (11).
- Kies stand 1 met de aan/uit-knop (9). Het pictogram van stand 1 (13) knippert en na ongeveer 3 seconden begint garde B (4) te draaien, wat een gelijkmatige verwarming garandeert.
- Zodra de melk heet is, wordt de melkopschuimer automatisch uitgeschakeld. Het pictogram van de gekozen stand (13) knippert en gaat vervolgens uit.



U kunt de bereiding op elk gewenst moment stoppen door kort op de aan/uit-knop (9) te drukken.

- Neem de kan (7) van de voet (11), verwijder het deksel (2) en gebruik de warme melk naar wens.
- Wacht 2 tot 3 minuten voordat u de melkopschuimer opnieuw gebruikt.

7.9 Ideeën voor het gebruik van melkschuim

U kunt uw vers bereide melkschuim in allerlei drankvariëaties gebruiken.

Hieronder vindt u een paar recepten om uit te proberen:

Wiener melange

vers gezette koffie
warme melk
melkschuim

Vul een grote kop tot circa 1 cm onder de rand met gelijke delen vers gezette, zwarte koffie en warme melk. Vul dit aan met vers bereid melkschuim.

Latte macchiato

150 ml melk voor het melkschuim
1 kopje espresso (25 - 30 ml)

Bereid vers melkschuim met de melk en vul hiermee 3/4 van een latte-macchiatoglas. Schenk daarna de espresso langzaam en voorzichtig in het melkschuim. Gebruik een dubbele espresso voor een sterkere latte. In het ideale geval verzamelt de espresso zich nu in het midden. De vloeibare melk blijft beneden en de drank wordt door een dikke laag melkschuim bekroond. Als het glas niet helemaal vol is, kunt u het voorzichtig opvullen met eventueel overgebleven melkschuim.

Carajillo - de Spaanse variant van 'koffie met een shot'

1 kopje espresso
1 cl brandewijn of rum
1 - 2 cl eierlikeur
1 volle theelepel fijne rietsuiker
melkschuim

Roer de espresso door de brandewijn en los de suiker hierin op. Doe de advocaat in een voldoende groot glas en schenk dan de espresso heel langzaam over een lepel op de advocaat. Zo ontstaan er twee lagen in het glas. Vul het glas aan met vers bereid melkschuim.

Koffie met chocolade-hazelnootcrème

1 kop vers gezette koffie
2 theelepels chocolade-hazelnootcrème
melkschuim

Roer de chocolade-hazelnootcrème meteen in de vers gezette, hete koffie. Vul dit aan met vers bereid melkschuim.

Wie van pittig houdt, kan als variant nog een beetje chilipoeder door de koffie roeren en op het melkschuim strooien.

We wensen u veel succes!

8. Onderhoud/reiniging



GEVAAR door elektrische schokken

Trek voor het reinigen van de voet (11) de stekker uit het stopcontact. Anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken.

Schenk of spat geen vloeistoffen op de voet (11) en dompel deze ook niet onder in water of andere vloeistoffen. Anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken en brand door kortsluiting.



GEVAAR voor verbranding

Reinig de kan (7) pas nadat deze volledig is afgekoeld, Zo voorkomt u dat u zich verbrandt.



WAARSCHUWING voor materiële schade!

Gebruik voor het reinigen geen schurende of etsende reinigingsmiddelen, en evenmin schurende voorwerpen (bijvoorbeeld schuursponsjes). Dat zou de melkopschuimer kunnen beschadigen.

Reinig de kan (7) in geen geval onder stromend water. Let erop dat er bij de reiniging geen water van onderaf of via het bedieningspaneel binnendringt in de kan (7).



De melkopschuimer (7) en de accessoires mogen niet in de vaatwasmachine worden gereinigd, om onherstelbare schade te voorkomen.



De kan (7) kan het beste direct worden gereinigd nadat deze is afgekoeld, zodat melkresten niet kunnen indrogen.

8.1 Eenvoudige reiniging:

- Verwijder de gebruikte garde (4, 5) niet van de aandrijfjas.
- Vul de kan (7) met water met inachtneming van de MIN- en MAX-markeringen en doe het deksel (2) op de kan.
- Laat de melkopschuimer circa 30 seconden draaien.
- Spoel de kan (7) vervolgens met veel schoon water af en spoel het deksel (2) onder stromend water schoon.

8.2 Grondige reiniging:

- Trek de stekker van het netsnoer (12) uit het stopcontact.
- Verwijder de gebruikte garde (4, 5).
- Reinig de kan (7) van binnen met warm water en een scheutje afwasmiddel. Gebruik hiervoor een spons of zachte doek. Let vooral op dat u de melkresten op en rond de aandrijfjas van de garde verwijderd. Spoel de kan (7) vervolgens met veel schoon water na.
- Trek de dekselafdichting (3) van het deksel (2) en reinig beide onderdelen in warm water met een scheutje afwasmiddel. Spoel met schoon water na, droog beide onderdelen goed af en schuif de dekselafdichting (3) weer op het deksel (2).
- Reinig de gardes A en B (4, 5) in warm water met een scheutje afwasmiddel en spoel ze met schoon water na.

- Spoel de kan (7) vervolgens met veel schoon water af en spoel het deksel (2) onder stromend water schoon.
 - Reinig de buitenkant, de voet (11) en het netsnoer (12) met een zachte, enigszins vochtige doek en gebruik voor hardnekkig vuil een beetje afwasmiddel.
- Droog daarna alle onderdelen goed af.



WAARSCHUWING voor materiële schade!

Let er na het schoonmaken en voor hernieuwd gebruik goed op dat het contactoppervlak aan de onderkant van de kan (7) volledig droog is en geen sporen van afwasmiddel bevat. Anders kan er kortsluiting ontstaan wanneer de kan (7) op de voet (11) wordt geplaatst, waardoor de melkopschuimer defect kan raken.

9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

Bewaar de melkopschuimer als u die gedurende langere tijd niet gebruikt, op een veilige, droge en schone plaats.

- Voer een grondige reiniging uit volgens de aanwijzingen in het voorgaande hoofdstuk, voordat u het apparaat opslaat.
- Wikkel het netsnoer (12) na gebruik in de richting van de pijl om de kabelspoel onder de voet (11) en berg de melkopschuimer op een veilige, stofvrije plaats op.

10. Probleemoplossing

Probeer aan de hand van de volgende aanwijzingen het probleem te verhelpen als de melkopschuimer een keer niet zoals gebruikelijk functioneert. Neem contact op met onze hotline (zie het hoofdstuk "Garantiebepalingen") als het probleem na het doorwerken van de volgende tips aanhoudt.

10.1 De melkopschuimer werkt niet

- De stekker is niet in het stopcontact gestoken. Steek de stekker in het stopcontact.
- Het stopcontact is defect. Steek de stekker van de melkopschuimer in een ander stopcontact, waarvan u zeker weet dat het niet defect is.
- De melkopschuimer is niet ingeschakeld. Druk op de aan/uit-knop (9) om de melkopschuimer in te schakelen.
- De melkopschuimer is oververhit en de oververhittingsbeveiliging voorkomt het inschakelen. Als dit het geval is, blijven de standpictogrammen (8, 13, 14) branden. Wacht totdat de melkopschuimer is afgekoeld. Vul de melkopschuimer minimaal tot aan de MIN-markering met melk, om deze fout te voorkomen. Neem de kan (7) kort van de voet (11).
- De garde (4, 5) draait niet. De aandrijfas van de garde is mogelijk vastgekleefd door melkresten. Trek de stekker uit het stopcontact en vul de kan (7) met wat lauwwarm water. Laat het water enige tijd inwerken en probeer vervolgens de aandrijfas van de garde een paar keer met de hand te draaien. Giet het water er vervolgens uit. De melkopschuimer werkt nu weer.

10.2 De melk wordt niet opgeschuimd

- Controleer of garde B (5) is geplaatst. Plaats indien nodig garde B (5).
- De garde B (5) is niet goed op de aandrijfas geplaatst. Schuif Garde B (5) tot de aanslag op de aandrijfas.
- Houd er rekening mee dat de schuimkwaliteit afhangt van de gebruikte melk en sterk kan variëren. Zie hoofdstuk 7.5 "Tips voor het maken van mooi, stevig melkschuim"

11. Milieu-informatie en afvalverwijdering



Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, zijn onderhevig aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.



Volg bij de afvalscheiding de aanduidingen op de verpakkingsmaterialen, die gekenmerkt zijn met afkortingen (a) en nummers (b) met de volgende betekenis:



1-7: Kunststoffen / 20-22: Papier en karton / 80-98: Composietmaterialen.

12. Conformiteitsnotities



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. De conformiteit werd aangetoond. Dienovereenkomstige toelichtingen en documentatie zijn bij de fabrikant opvraagbaar.



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring kan via de volgende link worden gedownload:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/337244_2001.pdf

13. Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



Service

NL

Telefoon: 0900 0400 223

E-Mail: targa@lidl.nl

BE

Telefoon: 070 270 171

E-Mail: targa@lidl.be

LU

Telefoon: +32 70 270 171

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 337244_2001



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	68
2. Lieferumfang	69
3. Technische Daten	70
4. Sicherheitshinweise	70
5. Urheberrecht	76
6. Vor der Inbetriebnahme	76
7. Inbetriebnahme	77
7.1 Die Funktionen des Ein-/Ausschalters	78
7.2 Die Funktion der Quirle (4, 5)	78
7.3 Die Betriebsarten	78
7.4 MIN- und MAX-Markierungen	79
7.5 Tipps zum guten Gelingen von Milchschaum	79
7.6 Warmen Milchschaum herstellen	80
7.7 Kalten Milchschaum herstellen	81
7.8 Milch gleichmäßig erhitzen	81
7.9 Anregungen zur Verwendung von Milchschaum	82
8. Wartung/Reinigung	83
8.1 Einfache Reinigung:	83
8.2 Gründliche Reinigung:	83
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	84
10. Problemlösung	84
10.1 Der Milchaufschäumer hat keine Funktion	84
10.2 Eingefüllte Milch wird nicht aufgeschäumt	85
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	85
12. Konformitätsvermerke	85
13. Garantiehinweise	86

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Milchaufschäumers SMA 500 E1, nachfolgend als Milchaufschäumer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Milchaufschäumer vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Milchaufschäumer nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Milchaufschäumers an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Milchaufschäumer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Erhitzen bzw. Aufschäumen von Milch. Er darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Der Milchaufschäumer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Milchaufschäumer ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Dieser Milchaufschäumer erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Richtlinien. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Milchaufschäumers ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie den Milchaufschäumer und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **Kanne**
- **Gerätesockel mit Netzkabel**
- **2 Quirle**
- **Diese Bedienungsanleitung**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der SilverCrest Milchaufschäumer SMA 500 E1 und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Quirlhalter
2	Deckel
3	Deckeldichtung
4	Quirl A (zum Rühren zwecks gleichmäßigem Erhitzen)
5	Quirl B (zum Aufschäumen)
6	Griff
7	Kanne
8	 Betriebsart 3
9	Ein-/Ausschalter
10	 Betriebsart 4
11	Basis
12	Netzkabel
13	 Betriebsart 1
14	 Betriebsart 2

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SMA 500 E1
Spannungsversorgung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	500 W
Füllmenge	Aufschäumen: max. 150 ml Erhitzen und Verrühren: max. 300 ml
Abmessungen (H x B x T)	ca. 20,6 x 15,0 x 10,9 cm
Gewicht	gesamt ca. 940 g

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Milchaufschäumers lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Milchaufschäumer verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Milchaufschäumers.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Gefahr“, kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Milchaufschäumers und zum Schutz des Anwenders.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



Achtung, heiße Oberfläche!

GEFAHR! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen / Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Standby-Modus

Vorhersehbarer Missbrauch

- Erhitzen Sie die Kanne (7) nur mit der hierfür entwickelten Basis (11). Stellen Sie sie keinesfalls auf ein Kochfeld, um sie zu erhitzen und verwenden Sie auch keine Basis eines anderen Milchaufschäumers.
- Benutzen Sie die Kanne (7) nicht für andere Flüssigkeiten, sondern nur mit Milch.
- Verwenden Sie immer frische Milch. Verzehren Sie keine Milch, wenn diese längere Zeit in der Kanne (7) gestanden hat.
- Erhitzen Sie erkaltete Milch nicht erneut. Schütten Sie alte Milch grundsätzlich weg.

Der Milchaufschäumer darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.



GEFAHR! Personensicherheit

- Dieser Milchaufschäumer darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Milchaufschäumers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Milchaufschäumer spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Milchaufschäumer und dem Netzkabel (12) fernzuhalten.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

Bewahren Sie den Milchaufschäumer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



GEFAHR von Verbrennungen

- Berühren Sie bei und unmittelbar nach dem Betrieb keinesfalls das Gehäuse der Kanne (7). Halten oder tragen Sie die Kanne (7) immer nur am Griff (6).

- Wenn Milch erhitzt wird, kann heißer Dampf entweichen. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topfhandschuhe. Drehen Sie die Kanne (7) so, dass der Dampf von Ihnen weg gerichtet austritt.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelementes noch über Restwärme.
- Reinigen Sie die Kanne (7) nur, wenn diese vollständig abgekühlt ist.
- Füllen Sie die Kanne (7) maximal bis zu den innen liegenden MAX-Markierungen. Wenn Sie zuviel Milch einfüllen, kann diese überkochen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.
- Betreiben Sie den Milchaufschäumer nur mit aufgesetztem Deckel (2). Andernfalls kann Milch austreten und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.
- Nehmen Sie den Deckel (2) nicht ab, während der Milchaufschäumer in Betrieb ist.
- Reinigen Sie das Innere der Kanne (7) mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwammtuch oder mit der feinen Seite eines Spülschwamms. Auch eine weiche Spülbürste kann zur Reinigung verwendet werden. Hartnäckige Milchreste sollten Sie vorher mit heißer Seifenlauge einweichen. Spülen Sie anschließend die Kanne (7) mit klarem Wasser gründlich aus, um Spülmittelreste vollständig zu entfernen.



WARNUNG vor Sachschäden

- Die Kanne (7) darf nur mit der zugehörigen Basis (11) verwendet werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der Basis (11) ab.
- Betreiben Sie den Milchaufschäumer nur auf einer ebenen, stabilen, feuerfesten Oberfläche. Wenn der Milchaufschäumer nicht auf einer ebenen Oberfläche steht, kann dieser umkippen und Sachschäden und unter Umständen auch Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie den Milchaufschäumer während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn der Milchaufschäumer unbeaufsichtigt ist.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Das Netzkabel (12) darf nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhaftes Netzkabel (12), sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Garantiehinweise“). Bei beschädigtem Netzkabel (12) besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Basis (11), da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.

- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Milchaufschäumer sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Milchaufschäumer nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (12) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (12) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Der Milchauschäumer muss bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Netzstecker selbst und niemals am Netzkabel (12).
- Wenn Sie sichtbare Beschädigungen am Milchaufschäumer oder am Netzkabel (12) feststellen, schalten Sie den Milchaufschäumer sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).
- Schließen Sie die Basis (11) nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht

zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.

- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- Tauchen Sie die Basis (11) oder die Kanne (7) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in die Basis (11) gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).



GEFAHR von Brand

Füllen Sie die Kanne (7) mindestens bis zur MIN-Markierung im Inneren mit Milch. Wenn Sie zu wenig Milch einfüllen, besteht Brandgefahr durch Überhitzung.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Milchaufschäumer SMA 500 E1 und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien und unbedingt auch den „ILAG“-Sticker, der sich innerhalb der Kanne (7) befindet. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

7. Inbetriebnahme

Bevor Sie zum ersten Mal Milch zum Verzehr zubereiten, müssen Sie den Milchaufschäumer zunächst reinigen, um Staub und evtl. Reste des Verpackungsmaterials zu entfernen. Gehen Sie vor, wie im Kapitel „Wartung/Reinigung“ beschrieben.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

Halten Sie die Basis (11) von Wasser fern. Es besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.



WARNUNG - Verbrennungsgefahr

Betreiben Sie den Milchaufschäumer nur mit aufgesetztem Deckel (2).

Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelementes noch über Restwärme.



WARNUNG - Verletzungsgefahr

Verwenden Sie immer frische Milch. Verzehren Sie keine Milch, die längere Zeit in der Kanne (7) gestanden hat.



Bitte beachten Sie:

Falls Sie während des Betriebes die Kanne (7) von der Basis (11) heben, stoppt der Zubereitungsvorgang automatisch. Setzen Sie die Kanne (7) wieder auf die Basis (11) und starten Sie die Zubereitung erneut mit dem Ein-/Ausschalter (9).



Sie können den Quirl (4, 5), der gerade nicht benutzt wird, bequem im Quirlhalter (1) aufbewahren. Dieser befindet sich an der Unterseite des Deckels (2).

Kabelaufwicklung

An der Unterseite der Basis (11) befindet sich eine integrierte Kabelaufwicklung. Sie haben so die Möglichkeit, die Länge des Netzkabels (12) auf Ihre örtlichen Gegebenheiten einzustellen.

Wenn Sie den Milchaufschäumer nicht benutzen, können Sie hier die Kabellänge auf ein Minimum reduzieren.



- Wickeln Sie das Netzkabel (12) an der Unterseite der Basis (11) entgegen der Pfeilrichtung ab.
- Stellen Sie die Basis (11) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (12) durch die hierfür vorgesehene Aussparung an der Unterseite der Basis (11) geführt werden muss, um einen sicheren Stand zu gewährleisten.



WARNUNG

Wenn das Netzkabel (12) nicht durch die hierfür vorgesehene Aussparung auf der Unterseite der Basis (11) geführt wird, stehen die Basis (11) und die Kanne (7) nicht stabil.

7.1 Die Funktionen des Ein-/Ausschalters

Über den Ein-/Ausschalter (9) wird die Betriebsart des Milchaufschäumers ausgewählt.

Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (9) so oft, bis das Symbol der gewünschten Betriebsart (8, 10, 13, 14) blinkt. Wenn für ca. 3 Sekunden kein Druck auf den Ein-/Ausschalter (9) stattfindet, beginnt die gewählte Betriebsart (8, 10, 13, 14) dauerhaft zu leuchten und startet.

Nachdem das Programm der gewählten Betriebsart abgelaufen ist, schaltet sich der Milchaufschäumer automatisch aus.

Die Programmdauer ist abhängig von der gewählten Betriebsart und der eingefüllten Flüssigkeitsmenge.

7.2 Die Funktion der Quirle (4, 5)



Bitte beachten Sie, dass die Milch anbrennen kann, wenn der Milchaufschäumer ohne Quirl (4, 5) betrieben wird.

Quirl A (4)		Umrühren
Quirl B (5)		Aufschäumen

7.3 Die Betriebsarten

Der Milchaufschäumer verfügt über 4 verschiedene Betriebsarten. In der Betriebsart 1 können durch die Benutzung unterschiedlicher Quirls (4, 5) zwei verschiedene Milchprodukte hergestellt werden.

Wählen Sie die Betriebsart, die Ihrer Vorstellung am nächsten kommt.

Betriebsart 1

	max. 150 ml 	Warmer und fester Schaum Wählen Sie diese Betriebsart, um warmen Milchschaum von fester Konsistenz zu erhalten.
--	---	---

Betriebsart 1

	max. 300 ml 	Milch erwärmen und rühren Wählen Sie diese Betriebsart, um Milch zu erhitzen.
--	---	---

Betriebsart 2

	max. 150 ml 	Warmer und cremiger Schaum Wählen Sie diese Betriebsart, um warmen, cremigen und feinporigen Milchschaum zu erhalten.
--	---	---

Betriebsart 3

	max. 150 ml 	Milch erwärmen mit wenig Schaum Wählen Sie diese Betriebsart, um warmen, cremigen und feinporigen Milchschaum mit mehr flüssigem Milchanteil zu erhalten.
--	---	---

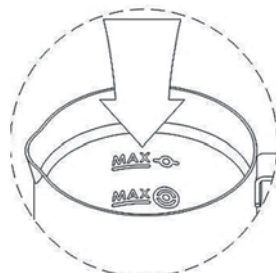
Betriebsart 4

	max. 150 ml 	Kaltes Aufschäumen Wählen Sie diese Betriebsart, um kalten, cremigen Milchschaum zu erhalten.
--	---	---

7.4 MIN- und MAX-Markierungen

Innerhalb der Kanne (7) befinden sich drei Markierungen.

- Die Markierung **MIN** (nicht abgebildet) zeigt Ihnen die minimale Einfüllmenge an.
- Die **untere** Markierung **MAX** zeigt die maximale Einfüllmenge bei Verwendung von **Quirl B** (5).
- Die **obere** Markierung **MAX** zeigt die maximale Einfüllmenge bei Verwendung von **Quirl A** (4).

**7.5 Tipps zum guten Gelingen von Milchschaum**

Bitte beachten Sie, dass die Schaumqualität von der verwendeten Milch abhängt und stark variieren kann.

- Wir empfehlen die Verwendung von Kuhmilch. Andere Milchsorten verhalten sich beim Aufschäumen unterschiedlich. Ein Überlaufen des Milchaufschäumers kann die Folge sein.
- Verwenden Sie idealerweise eine Milch mit einem Fettanteil von 3,5 %. Magermilch und entrahmte Milch lassen sich nicht so gut aufschäumen.
- Die Milch sollte gut gekühlt sein.

- Versuchen Sie keinesfalls, die Milch ein weiteres Mal aufzuschäumen, wenn Ihnen der Milchschaum nicht gefällt. Die Milch könnte anbrennen.
- Falls Ihnen der Milchschaum zu flüssig ist, empfehlen wir, diesen ca. 30 Sekunden ruhen zu lassen. In dieser Zeit kann flüssige Milch nach unten sinken und der Milchschaum bekommt eine bessere Konsistenz.

7.6 Warmen Milchschaum herstellen

- Stecken Sie den Quirl B (5) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (7).
- Nehmen Sie die Kanne (7) von der Basis (11) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (7) ein. Beim Aufschäumen vergrößert sich das Volumen der Milch. Um ein Überlaufen des Milchschaumes zu verhindern, darf Milch nur bis zur unteren **MAX**-Markierung eingefüllt werden.
- Setzen Sie den Deckel (2) auf die Kanne (7).
- Stellen Sie die Kanne (7) auf die Basis (11).

Sie können warmen Milchschaum in 3 Varianten herstellen, wie in Kapitel 7.3. beschrieben:

- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 1. Das Symbol der Betriebsart 1 (13) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl B (5) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.

oder

- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 2. Das Symbol der Betriebsart 2 (14) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl B (5) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.

oder

- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 3. Das Symbol der Betriebsart 3 (8) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl B (5) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
 - Sobald der Milchschaum fertig ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (8, 13, 14) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.
-  Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Ein-/Ausschalters (9) stoppen.
- Warten Sie ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (7) abgesetzt hat.
 - Heben Sie die Kanne (7) von der Basis (11), nehmen Sie den Deckel (2) ab und verwenden Sie den Milchschaum nach Ihren Wünschen.
 - Warten Sie 2 - 3 Minuten, bevor Sie den Milchaufschäumer erneut verwenden.

7.7 Kalten Milchschaum herstellen

- Stecken Sie den Quirl B (5) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (7).
- Nehmen Sie die Kanne (7) von der Basis (11) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (7) ein. Beim Aufschäumen vergrößert sich das Volumen der Milch. Um ein Überlaufen des Milchschaumes zu verhindern, darf Milch nur bis zur unteren **MAX**-Markierung eingefüllt werden.
- Setzen Sie den Deckel (2) auf die Kanne (7).
- Stellen Sie die Kanne (7) auf die Basis (11).
- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 4. Das Symbol der Betriebsart 4 (10) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl B (5) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
- Sobald der Milchschaum fertig ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab das Symbol der gewählten Betriebsart (10) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Ein-/Ausschalters (9) stoppen.

- Warten Sie ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (7) abgesetzt hat.
- Heben Sie die Kanne (7) von der Basis (11), nehmen Sie den Deckel (2) ab und verwenden Sie den Milchschaum nach Ihren Wünschen.

7.8 Milch gleichmäßig erhitzen

- Stecken Sie den Quirl A (4) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (7).
- Nehmen Sie die Kanne (7) von der Basis (11) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (7) ein. Um ein Überlaufen der erhitzten Milch zu verhindern, darf Milch nur bis zur oberen **MAX**-Markierung eingefüllt werden.
- Setzen Sie den Deckel (2) auf die Kanne (7).
- Stellen Sie die Kanne (7) auf die Basis (11).
- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 1. Das Symbol der Betriebsart 1 (13) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl A (4) zu drehen, wodurch eine gleichmäßige Erhitzung gewährleistet ist.
- Sobald die Milch heiß ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (13) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Ein-/Ausschalters (9) stoppen.

- Heben Sie die Kanne (7) von der Basis (11), nehmen Sie den Deckel (2) ab und verwenden Sie die erwärmte Milch nach Ihren Wünschen.
- Warten Sie 2 - 3 Minuten, bevor Sie den Milchaufschäumer erneut verwenden.

7.9 Anregungen zur Verwendung von Milchschaum

Nutzen Sie Ihren frisch hergestellten Milchschaum in den verschiedensten Getränkevariationen.

Im Folgenden finden Sie einige Rezepte zum Nachmachen:

Wiener Melange

frisch aufgebrühten Kaffee

heiße Milch

Milchschaum

Füllen Sie die gleiche Menge frisch aufgebrühten schwarzen Kaffee und heiße Milch in eine große Tasse, bis zum Tassenrand noch ca. 1 cm Platz ist. Füllen Sie nun mit frisch hergestelltem Milchschaum auf.

Latte Macchiato

150 ml Milch für den Milchschaum

1 Portion Espresso (25 - 30 ml)

Stellen Sie aus der Milch frischen Milchschaum her und füllen Sie diesen in ein Latte Macchiato-Glas, bis das Glas zu 3/4 gefüllt ist. Danach vorsichtig und langsam eine Portion Espresso in den Milchschaum gießen. Wer es stärker mag, nimmt einen doppelten Espresso. Idealerweise sammelt sich der Espresso nun in der Mitte. Ganz unten bleibt die flüssige Milch und oben krönt eine dicke Schicht Milchschaum das Getränk. Wenn noch Milchschaum übrig und noch Platz im Glas ist, können Sie dieses vorsichtig mit dem restlichen Milchschaum auffüllen.

Carajillo - die spanische Variante von „Kaffee mit Schuss“

1 Tasse Espresso

1 cl Brandy oder Rum

1 - 2 cl Eierlikör

1 gehäufte Teelöffel feiner Rohrzucker

Milchschaum

Verrühren Sie den Espresso mit dem Brandy und lösen Sie den Rohrzucker darin auf. Geben Sie den Eierlikör in ein ausreichend großes Glas und lassen Sie anschließend den Espresso über einen Löffel ganz langsam auf den Eierlikör gleiten. So entstehen im Glas zwei Schichten. Füllen Sie das Glas mit frisch hergestelltem Milchschaum auf.

Kaffee mit Nuss-Nougat-Creme

1 Tasse frisch aufgebrühter Kaffee

2 Teelöffel Nuss-Nougat-Creme

Milchschaum

Rühren Sie die Nuss-Nougat-Creme direkt in den frisch aufgebrühten Kaffee ein, solange dieser noch sehr heiß ist. Füllen Sie mit frisch hergestelltem Milchschaum auf.

Wer es gerne scharf mag, kann als Variante noch etwas Chilipulver in den Kaffee rühren und auch etwas auf den Milchschaum geben.

Wir wünschen gutes Gelingen!

8. Wartung/Reinigung



GEFAHR durch elektrischen Schlag

Ziehen Sie vor der Reinigung der Basis (11) den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.

Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Basis (11) und tauchen Sie diese auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.



GEFAHR von Verbrennungen

Warten Sie, bis die Kanne (7) vollständig abgekühlt ist, bevor Sie diese reinigen. Anderenfalls können Sie sich verbrennen.



WARNUNG vor Sachschäden

Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls kann der Milchaufschäumer beschädigt werden.

Reinigen Sie die Kanne (7) keinesfalls unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung kein Wasser von unten oder durch das Bedienfeld in die Kanne (7) eindringt!



Der Milchaufschäumer (7) und die Zubehörteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um irreparable Sachschäden zu vermeiden!



Idealerweise erfolgt die Reinigung direkt nach dem Abkühlen der Kanne (7), damit Reste von Milch erst gar nicht antrocknen können

8.1 Einfache Reinigung:

- Lassen Sie den benutzten Quirl (4, 5) eingesetzt.
- Füllen Sie unter Beachtung der MIN- und MAX-Markierungen Wasser in die Kanne (7) und setzen Sie den Deckel (2) auf.
- Lassen Sie den Milchaufschäumer nun für ca. 30 Sekunden laufen.
- Spülen Sie anschließend die Kanne (7) mit reichlich klarem Wasser aus und spülen Sie den Deckel (2) unter fließendem Wasser ab.

8.2 Gründliche Reinigung:

- Ziehen Sie das Netzkabel (12) aus der Netzsteckdose.
- Entnehmen Sie den benutzten Quirl (4, 5).
- Reinigen Sie das Innere der Kanne (7) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Benutzen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Achten Sie besonders darauf, Milchrückstände an der Quirlantriebsachse und um diese herum zu entfernen. Spülen Sie die Kanne (7) anschließend mit reichlich klarem Wasser aus.
- Ziehen Sie die Deckeldichtung (3) vom Deckel (2) ab und reinigen Sie beide Teile in mildem Spülwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, trocknen Sie beide Teile gründlich ab und schieben Sie die Deckeldichtung (3) wieder auf den Deckel (2).
- Reinigen Sie die Quirle A und B (4, 5) in mildem Spülwasser und spülen Sie diese mit klarem Wasser ab.

- Spülen Sie anschließend die Kanne (7) mit reichlich klarem Wasser aus und spülen Sie den Deckel (2) unter fließendem Wasser ab.
- Die Außenflächen, die Basis (11) und das Netzkabel (12) reinigen Sie mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, bei hartnäckigen Verschmutzungen mit etwas mildem Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile anschließend gründlich ab.



WARNUNG vor Sachschäden

Achten Sie nach der Reinigung und vor einer neuen Verwendung unbedingt darauf, dass der Kontaktbereich an der Unterseite der Kanne (7) absolut trocken und frei von Spülmittelrückständen ist. Ansonsten kann es beim Aufstellen der Kanne (7) auf die Basis (11) zu einem Kurzschluss kommen, der einen Defekt des Milchaufschäumers nach sich zieht.

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Milchaufschäumer für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, bewahren Sie diesen an einem sicheren, trockenen und sauberen Ort auf.

- Führen Sie eine gründliche Reinigung durch, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben, bevor Sie ihn lagern.
- Wickeln Sie das Netzkabel (12) in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung unter der Basis (11) und verstauen Sie den Milchaufschäumer an einem sicheren und staubfreien Ort.

10. Problemlösung

Sollte Ihr Milchaufschäumer einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).

10.1 Der Milchaufschäumer hat keine Funktion

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie den Milchaufschäumer an einer anderen Netzsteckdose aus, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.
- Der Milchaufschäumer ist nicht eingeschaltet. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (9), um den Milchaufschäumer einzuschalten.
- Der Milchaufschäumer ist überhitzt und der Überhitzungsschutz verhindert das Einschalten. Falls dies der Fall ist, leuchten die Betriebsartsymbole (8, 13, 14) dauerhaft. Warten Sie, bis der Milchaufschäumer abgekühlt ist. Füllen Sie Milch mindestens bis zur MIN-Markierung in den Milchaufschäumer, um diesen Fehler zu vermeiden. Nehmen Sie nun die Kanne (7) kurz von der Basis (11).
- Der eingesetzte Quirl (4, 5) dreht nicht. Die Quirlantriebsachse ist möglicherweise durch Milchreste verklebt. Ziehen Sie den Netzstecker und füllen Sie etwas lauwarmes Wasser in die Kanne (7). Lassen Sie das Wasser einige Zeit einwirken und versuchen Sie anschließend, die Quirlantriebsachse mehrere Umdrehungen mit der Hand zu drehen. Gießen Sie danach das Wasser aus. Der Milchaufschäumer sollte nun wieder funktionieren.

10.2 Eingefüllte Milch wird nicht aufgeschäumt

- Prüfen Sie, ob Quirl B (5) eingesetzt ist. Setzen Sie ggf. Quirl B (5) ein.
- Der eingesetzte Quirl B (5) sitzt nicht fest auf der Quirlantriebsachse. Schieben Sie den Quirl B (5) bis zum Anschlag auf die Quirlantriebsachse.
- Bitte beachten Sie, dass die Schaumqualität von der verwendeten Milch abhängig ist und stark variieren kann. Siehe Kapitel „7.5 Tipps zum guten Gelingen von Milchschaum“.

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

12. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/337244_2001.pdf

13. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Originalkassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 337244_2001



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

